



DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO-RUSTICO,

Il quale contiene diversi modi di conservare
ed aumentare le sue sostanze,
Cioè molte maniere per allevare, nodrire, propagare, guarire, rendere profittevoli diverse sorti d'animali domestici, pecore, montoni, buoi, cavalli, muli, majali, polli, uccellami ec., vermi da seta, api ec.,
Una infinità di metodi sì antichi, che moderni per abbellire giardini, coltivare orti, campi, vigne, boschi, dissodar terre incolte, o inselvatichite, emendarle, far prati artificiali, diseccar paludi, prevalersi dell'acque vive e stagnanti ec.,
La descrizione della natura di varj alberi e della loro cultura, col metodo di cavarne vantaggio e di far allignare alberi forastieri e piante esotiche,
LA SPIEGAZIONE DI VARIE SORTI DI PESCAGIONI, UCCELLAGIONI E CACCIE,
Molte dilettevoli arti, le quali esser possono di giovamento e di ricreazione ad un onest' uomo, acciò passi men nojoso il suo tempo in campagna, come i modi d'imbiancar tele, preparar canape e lino, togliere macchie, nettar mobili, filar cotone, finger pietre preziose, miniare senza maestro, far colori d'ogni sorte, colorir vetri ec. Il tutto adattato alla capacità di ciascuno.

Seconda edizione corretta ed aumentata.

TOMO SECONDO.

BEC - CAR



ROMA MDCCXCIII.
NELLA STAMPERIA DI MICHELE PUCCINELLI.
Con licenza de' Superiori.

DIZIONARIO UNIVERSALE
ECONOMICO-RUSTICO.

BEC

Beccarella . V. *Becco torto* .

Beccabunga , lat. *Veronica aquatica* , fr. *Beccabunga* . Questa pianta è una veronica acquatica , la quale ne' giardini si propaga all' orlo de' ruscelli e delle peschiere . Se ne fa insalata , è gradita al gusto ed utilissima ai temperamenti secchi e caldi . In medicina si suole preferire a tutte le altre piante antiscorbutiche perchè è meno acre . Le sue foglie sono d' un verde scuro , grosse , tonde , della lunghezza d'un pollice ed opposte due a due . Dai nodi de' tronchi ergonsi certi fiori azzurri assai vaghi , rosacei , frastagliati in quattro parti , delle quali ve ne ha sempre una più piccola , distintivo delle veroniche , ed il suo frutto è della figura d'un cuore.Un'altra specie ha le foglie lunghe e si chiama anche veronica anagallide , *Veronica anagallis* , Linn. Differisce poco dalla precedente; i suoi gambi sono più dritti , le foglie strette e puntute.

Beccaccia , *Beccassa* , *Gallinella* , *Gallina arciera* , *rustichella e selvatica* , *Acceggia* in Toscana , lat. *Scolopax* , fr. *Beccasse* . Uccello di passaggio che discende dai monti in alcuni luoghi al fine d'ottobre , in altri più verso l'inverno , ben montato su le gambe , di lungo becco e sottile. Ha la piuma morbida , di colore fra il nero ed il cenerognolo ; la sua carne è nera , buona e nutritiva , ma per essere asciutta suole presto saziare . Hanno le beccacce il volo grave , ma ineguale ; e trottano per terra con molta velocità ; ond'è dif-

ficile al cacciatore il poterle in tempo assicurare. Venute dal nord verso il fine d'ottobre si trattengono al piano tutto l'inverno; dilettansi de' boschetti folti, ombrosi ed umidi e de'luoghi paludosi, d'onde cavano il loro nutrimento, frugando nel limo col lungo becco in cerca degl'insetti che mangiano. Si prendono col fucile nelle macchie, cercandole col cane o attendendole alle paludi quando vanno a cercarvi il loro pascolo. Per l'ordinario vanno a due a due, e nei tempi caliginosi di nebbia vanno e vengono con frequenza maggiore. Si pigliano anche con i lacci i quali sono fatti di sei crini di cavallo intorti con una maglia corrente in fondò assicurata con un grosso nodo. Si fissano questi in terrà mediante una grossa caviglia di legno. Quando il cacciatore ha conosciuto dagli escrementi, che facili sono a distinguersi essendo liquidi, grigiastri e larghi come la mano, e dalle foglie ordinate da una banda dalla beccaccia stessa quando sotto vi cerca i vermi, quando il cacciatore dissi ha conosciuto che ivi la beccaccia fa dimora, circa 50. piedi all'intorno fa egli una siepe rada alta mezzo piede da un tronco all'altro o con ginestre o con ramoscelli in tal guisa che se la beccaccia voglia di là sortire debba o saltare o levarsi a volo. Da questa siepe si lascia una piccola uscita sufficiente al passaggio della beccaccia. Questa uscita si occupa col laccio disteso in terra, nel quale necessariamente deve incappare in uscendo per andare a cercarsi il pascolo. Chi ha piccole selvette, o altri luoghi egualmente opportuni, da potersi circondar tutte di lacci, quando siano ivi frequenti le beccacce ottiene vantaggio non piccolo col cingerle. Ingombra fra un arboscello e l'altro il passo, e guernisce di lacci quelle parti che lascia aperte al passaggio. La beccaccia mai non vola di giorno se non se allor quando è costretta a volare o dal

dal cacciatore o da qualche animale. Di giorno dimora ne' boschi, ed alla notte o alla mattina per tempo e la sera così passo passo va in cerca dell' acqua e per pascersi e per lavarsi il becco; quindi avviene che esse si prendano colla maniera summentovata nell' uscire dal bosco, e col modo che appresso diremo vicino ai fonti o acquastrini. Si cingono essi più vicino a l' acqua che sia possibile d'una piccola siepe alta 4. o 6. dita, lasciando aperture guernite di lacci onde possa approssimarsi all' acqua. Il cacciatore non manchi di andare la mattina a buon' ora o a 4. ore dopo mezza notte a visitare i suoi lacci e togliere la preda, e di giorno pur anche a visitar gli acquastrini, e dove ei trovi segnali d'esservi state la notte passata le beccaccie sia pur certo che torneranno altra volta. Si prendono in molti paesi anche alle reti come le lodole, stendendole la mattina e la sera nei luoghi ove sogliono fare il passo scegliendo un sito pulito fra gli alberi. Nell' inverno in tempo di grandi freddi tenendo quando stanno ferme la notte il becco ficcato tutto nel terreno pare che talvolta non ne lo possano cavare, non movendosi punto ancorchè loro si passi vicino. Quanto l'uomo ama il sapore e l'odore di questo uccello, altrettanto l'uno e l'altro è ingrato ai cani, che però hanno della ripugnanza a riportarla, nè riesce gran fatto di avvezzarveli eccettuati i barboni; tutti generalmente ne rifiutano la carne. Nel genere delle beccacce vi è una specie intermedia tra la beccaccia e la beccaccina differente nella grandezza e nel colore, che in Roma si chiama pizzardone, siccome vi è pure una specie più piccola della beccaccina o pizzarda, detta salsarola, come si dirà nell' articolo seguente.

Beccaccia, pesce. V. *Soffietto*.

Beccaccina, e *Beccanotto*, *Pizzarda*, lat. *Gallina-*

 go

go minor, *Scolopax minor*, fr. *Beccassine*. Questo uccello è una specie di beccaccia. Ha presso a poco la grossezza d'una quaglia, il becco lungo tre pollici, il colore delle lodole, ma la parte di sotto del collo e delle ali è bianca e meschiata graziosamente in più luoghi di nero, le zampe sono d'un verde pallido. E' di passo: abita nelle praterie basse, nelle risaje e altri luoghi acquitrinosi: ama le sponde delle piccole lagune, i luoghi ove abbondano gli erbaggi e le piante di giunchi che circondano le fontane, ove servendosi del becco ricerca i vermini ed altri insetti. Nidifica talvolta nelle parti meno accessibili de' pantani, a'piedi de' salci e degli ontani servendosi di erbe secche con entro delle piume. La femmina fa 4. o 5. uova bianche brizzolate di rosso. Quando la beccaccina spicca il volo manda un piccolo grido, ed è difficilissimo il coglierla se non si scelga il momento in cui vola per linea retta, perchè il suo volo è tortuosissimo. La sua carne è una vivanda delicata. Quest' uccello è quello che in Roma si chiama pizzarda, nome che il Buffon ha supposto dato alla beccaccia. Ve n' è un'altra specie detta più propriamente beccaccina piccola, e in Roma salsarola, meno comune. Si tiene nascosta sotto i giunchi e le piante acquatiche, non abbandona i pantani, vi nidifica e la sua carne è ugualmente stimata. I cacciatori la chiamano la sorda, perchè resta ostinatamente in terra non ostante lo strepito che se le faccia vicino; il suo volo è meno rapido e meno tortuoso. Nella caccia si pratica a un dipresso come colla beccaccia. Non ha che 8. pollici e 3. linee circa dalla punta del becco alla punta della coda, è la metà più piccola della beccaccina o pizzarda.

Beccaccino, lat. *Tringa*, *Cinglus*, *Glareola*, fr. *Beccas-*

casseau. Genere d'uccelli differente da quello della beccaccia e ve ne sono parecchie specie. Il volgare che porta anche il nome di cul bianco e piede verde ha verdi i piedi, il corpo bruno macchiato di bianco, il collo cenerognolo macchiato di bruno ed è della grossezza del piviere dorato. Ama di starsene nei luoghi quieti e solitarj eccettuato il tempo in cui va a cercare la femmina, e non si sa dove covino. Durante il fine dell' estate e l'autunno frequentano d'ordinario le sponde scoperte e sabbiose dei fiumi e dei ruscelli, si nutriscono di vermi e di varie specie d'insetti che vivono nell' acqua o ne popolano le rive. Li prende a volo o correndo, entra spesso nell' acqua per cogliere la sua preda; corre leggermente e con grazia, sovente alzando e abbassando la coda: nel volare striscia sulla superficie dell' acqua. Il suo grido non è dispiacevole. La sua carne è d'un sapore delicato e passa per un eccellente selvaggiume.

Beccafico, lat. *Ficedula*, fr. *Bec-figue*. Piccolo uccello assai rinomato per la sua delicatezza. La di lui grossezza è circa quella d'un fanello; è noto agli antichi sotto il nome di *Ficedula*. Egli si nodrisce di fichi, d'uva e di altri frutti d'arboscelli come di fusaggine, rovo ardente ec. e di tutti quelli che hanno un sapore zuccherino. Nei paesi caldi è abbondantissimo; lo che si può arguire dall' enorme numero che se ne prende nel Regno di Napoli. Da Frosinone se ne manda a Roma in quantità pelati e custoditi nella pasta d'amandole dentro scatole. Sono squisitissimi. Si dice che in luna piena siano più grassi; cosa ch' io non ardisco d'asserire, tanto men di negare, ma non ne attribuirò giammai la cagione agl' influssi della luna giustamente in questa età screditati: ricorrerò bensì al di lei lume che anche di notte rende il beccafico abile a pascersi di

que' frutti che a notte oscura non vedrebbe. Il beccafico è boccone da principe. Ove se ne ritrova abbondanza si fa squagliare il loro grasso; e condito con aromi si conserva per farne delle fritture e condire altre carni. Questi uccelli si veggono sul finir della state. Per farne caccia si fanno due siepi dei sudetti arboscelli o di fichi bassi, sul fine delle quali si mette una sottilissima ragna: facendo un leggero strepito i beccafichi grassi saltano di ramo in ramo, e alla fine prendendo un volo per passare ad altra siepe danno di capo nella ragna e restano presi. Collo schioppo se ne prendono molti, mentre uno può accostarsi tanto ad essi che il solo impeto della polvere li atterra. Si dice che nel Regno di Napoli facciano un capannello sotto un fico; carichino lo schioppo colla sola polvere e quando vogliono scaricarlo sui beccafichi mettano in vece di pallini una piccola misura d'acqua, la quale uscendo con impeto addosso a quelle delicate bestiuole le atterra senza sfiagellarle; cio che seguirebbe se caricassero anche colla più minuta migliarola, o arena un poco grossicella o altra materia un po consistente. V. *Schioppo*. Generalmente si applica il nome di beccafico alle differenti specie d'uccelli di becco sottile, i quali in autunno beccano i fichi e ne fanno una porzione del loro nutrimento. Il vero beccafico di cui si tratta in questo articolo ha il colore delle penne molto cupo o di un bigio scuro sul dorso, e d'un bigio chiaro sotto il corpo. Il becco, i piedi, le ugne sono nericci. Il suo carattere particolare è d'avere le narici scoperte come la lodola, ma il suo dito posteriore è arcuato. Le capinere, sono i ficajuoli e i baradi di questo genere.

Beccajo. V. *Macello*.

Beccare, fr. *Bequeter*. Proprio degli augelli quando prendono il cibo col becco. La gallina insegna a' suoi pul-

pulcini a beccare ed i canarini imboccano i loro picciolini fino a tanto che essi becchino da per sè.

Beccastrino, lat. *Ligo*, fr. *Hoyau*. Sorta di zappa grossa e stretta che serve per cavar fossi.

Beccatojo, lat. *Alveolus*, fr. *Auge*. Arnese a foggia di cassa ove si dà da beccare agli uccelli: se si tratta di uccelli da gabbia si dice cassettino.

Becco, lat. *Rostrum*, fr. *Bec*. La bocca degli uccelli. La diversità del becco negli uccelli non è mai abbastanza enumerata; imperocchè altri lo hanno adunco come gli sparvieri e gli uccelli carnivori; altri mediocremente incurvato come i polli, altri lungo e sottile come la beccaccia, altri piatto come le anitre, alcuni dentato, come i pescivori ec.; in una parola, la natura ha dato ai diversi uccelli becchi diversissimi per la grandezza e per la forma, ma tutti adattati ai bisogni dell' animale. La forma più generale degli uccelli da caccia è o corta e forte come nelle pernici, verdoni, franguelli ec. e questi sono granivori, cioè che vivono per lo più di semi; o è più lunga e più debole come nei tordi, merli, rosignuoli, beccafichi ec. e sono carnivori, che mangiano cioè carne cotta e cruda, insetti, vermi, frutti e cose simili. Dalla diversità del becco gli ornitologi, cioè gl' intendenti degli uccelli, determinano ad essi la diversità della classe.

Becco di grue. V. *Geranio*.

Becco, *Caprone*, *Irco*, lat. *Hircus*, fr. *Bouc*. Questo è il maschio delle capre e fa l'ufficio del montone fra esse. Acciò un becco possa essere scielto qual propagatore del gregge, *vir gregis*, deve avere la testa picciola, le gambe grosse, il pelo nero e folto, la barba lunga e spessa. Se egli non abbia corna viene stimato migliore, perchè più pacifico. Sarebbe un bell' animale se non esalasse un pessimo odore che pro-

viene dalla sua pelle. Di due anni si mette alle prove nelle quali è così vigoroso che basta per cento e cinquanta capre, purchè in tal tempo sia mantenuto con buon fieno e crusca. E' vero bensì che la continua fatica per propagare la specie lo snerva talmente che scorsi due o tre anni dee mettersi a riposare. Allora passar si faccia a castrato e si lasci ingrassare. La sua carne però è sempre di malvagio sapore peggiore di quello della capra, nè mai perde quell' ingrato odore che guastarebbe le carni anche più delicate. Delle pelli di becco se ne fanno otri da vino e da olio. V. *Otre.* Si fanno de'calzoni e de'buoni marrocchini, e del di lui grasso che è un ottimo emolliente se ne fanno candele sode. V. *Barbiglione*.

Becco incrocicchiato, *e Loxia*, lat. *Loxia*, fr. *Bec-croisé*. Uccello grosso meno d'una quaglia. Sono quasi direi della famiglia de' papagalli, rassomigliandoli talora nel colore ed arrampicandosi come i papagalli coi piedi e col becco a' ferruzzi della gabbia. Due cose ha di particolare quest' uccello: una si è il suo becco nel quale i due pezzi sono ricurvi, ma in verso contrario,e s'Incrocicchiano scambievolmente, d'onde l'uccello ha preso il nome. Serve a lui questo becco adunco da amendue le parti per ispaccare per mezzo le poma del pino della semente di cui è assai ghiotto, e altri frutti secondo le stagione come mela, pera, mandorle per mangiarne i semi e i noccioli. L'altra si è il colore delle sue penne il quale eccettuata la coda e le ali varia ogni anno: prima è verde, poi giallo, poi rosso. Sembra verisimile che un tal cangiamento dipenda dall' età dell' uccello. Si dice che canti bene d'inverno, ma il suo canto è debole. D'ordinario fa il suo nido su i pini e abeti e le uova in numero di 4. o 5. una sola volta l'anno. La loro carne non ostante

che

che sia molto impregnata d'odore di trementina è di un buon sapore. Sono tali augelli comuni in Germania, in Svezia, Norvegia ec. Da noi se ne sono veduti alcuni, ma rari. Nel Genovesato sonosi introdotti dall'assedio di Porto Maone in quà, quando prima non si conoscevano che di nome.

Becco torto, *Beccarella*, *Avocetta*, *Avosetta*, lat. *Avocetta*, fr. *Avocette*. Questo genere d'uccelli acquatici, che sul Lago Maggiore si chiama spinzago d'acqua e altrove moriglione, è della grossezza d'un piccione, rimarcabile sopra tutto per il suo becco tenero, lungo 4. in 5. dita, puntuto, nero e curvato in arco per l'insù. Ha le gambe lunghe e le dita anteriori unite con una membrana, il dito posteriore isolato e la metà inferiore delle cosce nuda di penne. La parte superiore della testa e del collo fino alla metà è nera, tutto il resto delle piume è d'un bel bianco eccettuata una larga fascia d'un nero lustro che si stende sull'ala da ambe le parti. Il suo grido è *crex crex*. S'incontra nell' Italia sulle rive del mare e alle imboccature dei fiumi e ruscelli e più frequentemente nei contorni di Ferrara. Se ne trova anche in gran quantità in Francia nel Poitù. Si crede uccello di passo che ami i paesi caldi.

Belare, lat. *Balatus*, fr. *Belement*. La voce, che fanno le pecore quando gridano.

Bella donna. V. *Solatro maggiore*.

Bella donna degl' Italiani, *Amaryllis rosea*, *Lilionarcissus Indicus saturato colore purpurascens*, Moris. e Tournef. fr. *Belle-dame des Italiens*. Questa è un' amarilli col fiore di rosa, colla spata moltiflora, un' asta elevata 2. piedi circa, porta sulla cima un' ombrella composta dai 5. fino agli 8. fiori grandi, campaniformi, regolari. Le sue foglie che hanno qualche somi-

miglianza con quelle dei narcisi nascono dopo comparsi i fiori, e si conservano presso a poco fino al tempo in cui il fusto che deve portar nuovi fiori comincia a crescere. Questa bella pianta cresce naturalmente nelle Antille e nella Cajenna. Si coltiva anche nei giardini dell' Italia per la bellezza de' suoi fiori che fanno vaga comparsa in settembre e in ottobre. Le donne italiane col sugo o acqua distillata di questa pianta fanno un belletto di cui si bagnano il viso per farsi divenir bianca la pelle.

Bella di giorno, fr. *Belle-de-jour*. Nome dato alle piante i di cui fiori non si aprono se non che la mattina e si chiudono all' avvicinarsi della notte, quali sono i fiori del genere delle malvacee. Il nome di bella di giorno si dà particolarmente a una specie di convolvolo il di cui fiore ha il giro superiore o gli orli di colore azzurro, bianco alla metà del limbo e giallo di solfo nel fondo, cioè nel centro del fiore. Essa è il villucchio di tre colori, *Convolvulus tricolor* del Linneo. Si coltiva questa pianta annua nei giardini ed è originaria della Spagna. Il suo fusto è alto un piede e più, le foglie sono ovali e senza pelo, i fiori solitarj.

Bella di notte, fr. *Belle-de-nuit*. Pianta con radice vivace, che si coltiva per ornamento de' giardini nell' autunno, e che alcuni riducono al genere della pianta chiamata scialappa. Se ne distinguono due sorti, la specie grande e la piccola. La bella di notte grande viene chiamata dal Linneo *Mirabilis longiflora*: differisce dalle belle di notte, o maraviglie, della specie piccola de' nostri paesi, *Flos mirabilis*, per il suo fusto, che è molto più elevato, per le sue foglie tapezzate di peluria, viscose e d'un verde tendente al bigio. La bella di notte grande è originaria del Perù e vien chiamata talvolta maraviglia del Perù e di Spagna.

Le

Le si dà il nome di bella di notte perchè i suoi fiori che sono odorosi non cominciano a spalancarsi se non all' avvicinarsi della notte : per la qual cosa in qualche paese ha il nome di *ventidue ore*, perchè da quell' ora circa fino ad un' ora di sole essa è fiorita : l'impressione dei raggi della luce li fa racchiudere. Essa è fra i vegetabili una zerbinotta galante che sottrae agli ardori del sole e all' azione della luce la delicatezza de' suoi colori: il giorno la offende: ma quando esso viene a mancare espone alla vista le sue ricchezze, sviluppa i suoi fiori e fa pompa in un parterre delle sue grazie e de' suoi abbigliamenti. Il fusto di questa pianta è cilindrico e si solleva all' altezza di 2. o 3. piedi, talvolta anche più, spesso giace per terra. Le sue foglie sono opposte, di un bel verde, guarnite di una peluria morbida e corta, intere, ovali, appuntate ; i suoi fiori sono ascellari, infundibuliformi, di colore rosso o giallo o misto di bianco. Ve n' è una varietà, che è bianca, e nella quale il tubo dell' imbuto, cioè della corolla, è lungo 3. pollici e talvolta anche più, spande la sera e durante la notte un odore soavissimo. Ai fiori succede il frutto che ha la forma d'una capsula con 5. angoli, la sua radice è purgante. Si pretende che la radice, di cui si fa uso nelle botteghe sotto il nome di scialappa o gialappa, si abbia da una pianta molto simile alla bella di notte volgare, e che ne differisca soltanto perchè il suo frutto è più rugoso : è questa una specie di villucchio d'America. V. *Vegetazione*.

Bellaverdura, *Belvedere*, *Bella vista*, *Chenopodium scoparium*, Linn. fr. *Belvedere*, *ou Belle-a-voir*. Quest' erba non ha per altra ragione accesso nei giardini che per il suo colore ove l'occhio con piacere si riposa. Ella è uno de' migliori ornamenti del giardino. Si alza da terra in aprile e maggio 3. o 4. piedi, i suoi fu-

sti

sti sono sottili, alquanto villosi, dritti, ramosissimi, scanalati, rossigni verso la cima, i rami formano naturalmente una piramide, le foglie sono verdi, strette, lunghette e terminate in punta, i fiori nascono in piccoli plessi verdastri lungo i rami e all' estremità dei fusti. Piantasi, ripiantasi, come uno vuole; se ne fanno delle spallierine, dei compartimenti, dei bordi alle ajuole e se ne riempiono i vasi. Dopo aver ornato il giardino tutta la state, ingiallisce e secca. Allora è tempo di raccoglierne il seme che è abbondante e conservasi mescolato colle foglie secche. Questo seme è minuto ed è colore di terra. I tronchi secchi servono per fare scope gentili. Quest' erba viene facilmente dappertutto purchè abbia buona terra e lunga durata di sole.

Belletta, lat. *Cœnum*, fr. *Bourbe*, *Limon*. Fango o posatura d'acqua torbida. Serve questa per ingrasso come si dirà a suo luogo. V. *Letame*.

Belletto. V. *Rosso*.

Bellide. V. *Margaritina*.

Bell' occhio. V. *Balsamina selvatica*.

Belona. V. *Ago*.

Belvedere. Egli è un posto nel giardino d'onde la vista libera da ogni parte gode l'amenità della campagna sottoposta.

Belvedere. V. *Bellaverdura*.

Ben, *e Ghianda unguentaria*, *e Mirobalano*, *Balano mirepsico*, fr. *Ben*. Questo è un frutto quasi del tutto simile ai pistacchi, di figura rotonda o triangolare, di scorza o guscio bianchiccio, ma assai più fragile, la di cui mandorla o nucleo è molto pieno, grasso e olioso, da cui si ricava l'olio di ben che quasi mai non irrancidisce. I profumieri ne fanno molto uso per distemperare i loro odori e perchè è efficacissimo per

per estrarre l'odore dai fiori odorosi appunto per non andar soggetto al rancidume a motivo della sua densità che lo rende meno disposto alla fermentazione, e in secondo luogo perchè essendo esso privo d'odore non altera l'odore dei fiori. A questo effetto si prende un vaso di vetro o terra cotta largo in alto e stretto al basso: vi si collocano dentro varj setacci di crini a strati, sui quali si mettono dei fiori e sopra questi si pone della bambagia scardassata imbevuta d'olio di ben. Quest' olio si carica dello spirito rettore dei fiori in cui consiste l'odore. Si ripone di nuovo la bambagia sopra nuovi fiori, quindi se ne spreme l'olio nuovamente e ha l'odore dell' olio essenziale di questi fiori. L'olio di ben nella medicina non si usa più internamente per eccitare il vomito e purgare, perchè è caustico e disturba lo stomaco: solo si usa esternamente per correggere vizj nella pelle. La pianta che produce il frutto ben si chiama ghianda unguentaria, *Glans unguentaria* dal Bauhino, e *Guilandina moringa* dal Linneo. Secondo Dioscoride rassomiglia al tamarisco, e al dire del Belon alla betulla. Nasce in Etiopia, in Egitto, in Arabia e nella Spagna. V. *Lilas*.

Berberi. V. *Crespino*.

Berceau, *Bersò*. Voce francese trasportata dall' uso in Italia: a circoscriverla si direbbe gabinetti di verdura ad ornamento del giardino. Il *berceau* è fatto con pertiche o rami d'alberi, oppure con delle grate di legno. Si riveste questo pergolato interiormente ed esteriormente con frondi di caprifoglio, di gelsomino, di carpino, di tiglio o simili che stanno sempre verdi, i quali pigliansi se faccia di bisogno dal vivajo. Non si dee tagliare ad essi alcun ramo, ma con vinchi legandoli al telajo si dà ad essi quella forma che più riesce opportuna. In fatto di gabinetto non bisogna tonde-

dere la verdura nè dà una parte, nè dall' altra che 8. piedi sopra terra e lasciare il restante per produrre de' rami ad un' occasione. Si tengono i rami di riserbo in simetria con delle pertiche che li ristringono. Quando debba farsi una colonna verde si cerca un albero fronzuto da tutte le parti, si dirama per farlo ascendere e se ne guarnisce il fondo con carpinella. Si fanno anche portici verdi colle co'onne di telaj tondi di travicelli coperti di carpino. Il gusto de' Francesi è di fare i gabinetti scoperti e de' porticati coperti appoggiati a sottili colonne.

Berceau d'acqua. Portico di verdura o viale ove i giuochi d'acqua, sono talmente disposti che le acque vi fanno la siepe e la volta sotto la quale si passeggia senza pericolo di bagnarsi.

Bergamina. V. *Bestiame*.

Bergamotto. Sorta di pero, il quale perchè forse a Bergamo con qualche maggior cura si coltiva e di là forse si è propagato in Italia ha pigliato questo nome. Gli antichi lo chiamavano *Pirum falernum* secondo Plinio. Questo frutto è odorosissimo. Vogliono alcuni, che dall' innesto del cedro sul pero bergamotto sia nato il cedro bergamotto così stimato e soave nel suo odore. Credo però che questa sia una favola compagna a quella, che il persico inserito sul noce fa la pesca noce, che i Genovesi chiamano mispersica. Sì questa che il bergamotto sono piante di specie propria e non una composizione di due specie. Dal suo frutto si ricava un' essenza molto odorosa ed è propriamente quel sugo olioso e spiritoso che si fa uscire colle dita dalla sua scorza. Altre volte era molto in moda il fare l'interno delle scatole da tabacco ed altre colla scorza intera del frutto per darne l'odore al tabacco e ad altre cose. Altri invece hanno in uso piuttosto di strofinare o spruz-

spruzzare il tabacco colla sudetta essenza. V. *Cedro*.

Berillo. V. *Acqua marina*.

Berta, *Baretino*, *Bertina*, *Gazza verla*, *Ghiandaja*, lat. *Gracculus*, *Garrulus*, *Pica glandaria*, fr. *Geai*. E' un genere d'uccello che ha sotto di sè varie specie. La più comune è più piccola della gazza dalla quale differisce anche per le sue penne. Ha il di dietro della testa misto di color fulvo e ceruleo, il dorso più pallido e inclinante al cenerognolo, le penne vicine alla groppa bianchicce, la coda screziata di bianco e assai più corta della gazza. Ha il petto e il ventre d'un cenerognolo pallido come anche i piedi e le dita: sull'ala bastarda si vedono delle macchie quadrate, le une d'un ceruleo chiaro, le altre d'un azzurro più cupo. Il maschio è alquanto più grosso, le penne della sua testa sono più nericce e formano una specie di ciuffo, quelle delle ali sono d'un azzurro più bello. La berta ha presso a poco le abitudini stesse della gazza, la stessa petulanza, la stessa azione brusca ne' suoi movimenti, la stessa antipatia per il riposo e la stessa propensione a garrire; ma essa è meno diffidente e si precipita più inconsideratamente nella trappola. La vista dei quadrupedi carnivori come la volpe e quella degli uccelli notturni la inquieta e la agita. Appena li vede mette un grido acuto che è un segnale a cui si uniscono le altre sue compagne che stanno nei dintorni. Tutte insieme continuano a gridare quasi che il loro numero o le loro strida diminuiscano il pericolo che mostrano di temere. Questa loro abitudine all'opposto spesso è loro funesta ed è cagione che siano facilmente attrappate: il loro grido naturale è alto, rauco, forte e disaggradevole. Dicesi che quest'uccello vada sottoposto al mal caduco. Allevato in gabbia apprende a parlare e a fischiare. Con facilità grande imi-

imita i suoni che sente e contrafà varie sorta d'uccelli. Si accomoda facilmente a stare nelle case e si rende molto familiare; ma per questo convien prenderlo da nido. In tale stato si adatta quasi a qualunque cibo e vive 8. in 10. anni. E' ladro ugualmente che la gazza e si prende piacere di portar via e cercare i luoghi più ascosi per nascondervi la robba. Le berte amano i boschi, d'onde fanno poi delle scorrerie nelle vicine campagne. Per collocare i loro nidi preferiscono le querce più frondose, ove li formano di radici fra loro intrecciate. La femmina fa 4. in 5. ova d'un grigio verdognolo con macchie più cupe. I piccini cominciano la loro muda nel mese di luglio e contuttociò accompagnano il padre e la madre sino alla seguente primavera in cui si separa la famiglia. Le loro piume divengono sempre più belle a misura che si avanzano in età. Le berte hanno il gozzo sì ampio che tranguglano intere le ghiande; d'onde loro è venuto il nome latino di *Pica glandaria*. Quello è il loro nudrimento ordinario nell' autunno e nell' inverno, perchè se ne fanno provisione. Nella primavera e nella state vanno cercando piselli verdi, fagiuoli, uve spine, rovi, sorbe e cerase, che amano molto. Si pretende che la berta la quale frequenta le nostre selve sia pure carnivora e che distrugga una quantità grande di piccoli uccelli che ammazza nel nido in assenza del padre e della madre; ma sopra tutto fa un guasto grande delle uova. Per queste depredazioni si procura di darle la caccia e di ucciderne quante possa riuscire. Le belle penne delle sue ali si adoprano per farne delle pellicce per le donne: ma hanno un non so che di duro e di ruvido che mal conviene alla morbidezza che debbono avere le fodere o altre cose che se ne abbelliscono. La berta si trova in tutte le regioni dell' Europa, e dif-

fe-

ferenti specie e varietà se ne vedono in ambedue i continenti.

Bernocolo. V. *Bitorzolo*.

Bertovello. V. *Nassa*.

Bestia. Nome generico il quale comprende tutti gli animali viventi toltone l' uomo. V. *Bestiame*.

Bestiame, lat. *Pecus*, fr. *Bêtail*. Per questo nome generale s'intende comunemente ogni specie di bestie a corno come buoi, montoni, pecore, agnelli, vacche ec. Riguardo al bestiame in generale noi diremo alcuna cosa rimettendo agli articoli proprj il parlarne in particolare. Le stalle del bestiame siano proporzionate al numero de'capi che devono abitarle. Non devono essere così ristrette che le bestie abbiano a starsi troppo vicine. Sovente fra loro si battono e si feriscono, la più vorace toglie il cibo alla vicina la quale insensibilmente dimagra: nè si facciano tanto larghe, che sieno poi al bisogno troppo fredde. Generalmente tengansi fresche d' estate e ben ventilate, calde e ben custodite d'inverno; in ogni tempo asciutte e con estrema pulizia la quale è alle bestie di non poco giovamento; perciò si consigliano le stalle in pendío acciò ne scorra via per quanto si può l' umidità ed il lezzo. Questa è una parte del gran segreto per cavar profitto dai bestiami. L'altra parte è il mantenerli con economía, della qual cosa più abbasso. Il profitto de'bestiami non si può agevolmente descrivere: Essi vi provedono latte, carne, lane, cuoj, letame; e frattanto moltiplicasi anche il vostro capitale accrescendosi d' un quarto ogn'anno la vostra o greggia o mandra. Le ricchezze degli antichi Patriarchi consistevano in mandre e sonovi delle intere nazioni, come gli Arabi, che colle sole mandre sussistono ed arricchirsi potrebbono se avessero l'industria e il comodo di farne commercio.

Metodo per procacciarsi un ottimo bestiame. Sono passate in proverbio le vacche e le pecore fiandrine o fiamminghe. Esse sono più grosse assai delle nostre ed hanno maggior copia di latte. Di più quanto alle pecore rendono un doppio frutto dando sovente due agnelli per parto, e quanto alle vacche producon esse vitelli più corpulenti e robusti. Dall' Indie orientali cavarono i Fiamminghi le loro razze, le quali si sono sparse per tutta la Francia con un grand' utile. Se si stabilissero di queste spezie di vacche, capre, pecore ec. nella nostra Italia non sarebbe egli il duplicarvi il latte, i formaggi, le lane e le carni, onde abbassandosi questi generi di prezzo verrebbono ad essere a portata anche de' poveri più abbandonati per menare il loro vivere meno penoso? Prima di passare avanti sciogliamo alcune obbiezioni le quali si potrebbono a noi apportare in contrario. 1. Si può obbiettare, che questi animali cambiando clima e venendo dall' Indie o dalla Fiandra in Italia degenereranno, e dopo alcuni anni queste razze forestiere verranno ad essere quali sono ora le nostre. 2. Se questi bestiami sono più grossi richiederanno ancora maggior nodrimento e con ciò la spesa sarà maggiore o almeno eguale al profitto. 3. Nei paesi sterili ove i pascoli sono magri questo bestiame languirà, e partorendo le pecore due volte l'anno gli agnelli nati sul far dell' inverno o periranno o non verranno a bene per mancanza di latte loro necessario alimento. 4. Questa razza di vacche, pecore, capre ec. costerà cara e non si potrà agevolmente spargere per tutta l'Italia.

Rispondo al primo non sembrare fuor di ragione che passando detti animali dal clima caldo dell'Indie al nostro più temperato o più freddo possano deteriorare; ma doversi però avvertire che questo pomposo spau-

rac-

racchio sul cangiamento del clima, il quale fino ad ora si è opposto alle più belle intraprese, or finalmente ha perduto presso i sensati quasi tutta la forza. Le vacche dell'India conservano in Fiandra dopo due secoli quella fecondità che le fa superiori alle nostre. E si potrà poi dire e credere che debbano perderla trasportate dalle Fiandre in Italia se l'hanno conservata nel passaggio dall'Asia all'Europa? Concedo che i bestiami fiandrini obligati presso di noi a pascoli magri perderanno di molto e di grandezza e di fecondità, ma non perciò perderanno il vantaggio che hanno sopra de'nostri in simili pasture. I pascoli non cambian la razza, l' impiccioliscon bensì talora non meno che il clima, ma la razza sussiste. Un cane maltese ed un mastino, un cane levriere ed un barbone portateli ovunque, pasceteli come a voi piace, il cane maltese sarà sempre più picciolo del mastino ed il barbone avrà sempre il pelo più lungo del cane levriere. Così le pecore dell'Indie o fiandrine saranno sempre tali, avranno le lane più copiose e più lunghe e saranno delle nostre più feconde al doppio anche se le portaste da un polo all'altro. Al 2. Non è vero, dice Calloet che mi serve d'esemplare in questo punto, non è vero che una vacca od una pecora fiandrina consumi più vettovaglia che una nostrale, e più costi a nodrirsi massimamente d'inverno. Esse non mangiano più delle francesi; un uomo grande non mangia più a proporzione della sua grandezza di quello che mangi un piccolo, e con egual porzione di vettovaglia si mantiene un cavallo da stanghe ed un bilancino che d'ordinario è più piccolo. Il grande però serve assai più; onde è venuto il proverbio: *piccol servo e caval nano, molta spesa e frutto vano*, Io ho sperimentato in una state sovra quaranta vacche, altre di queste grandi e altre piccole, che non vi è stata guari diffe-

ferenza circa la quantità del cibo fra le une e le altre. Circa i foraggi per l'inverno io somministrerò le maniere onde con poca spesa provedersi secondo la qualità de'paesi e delle terre. Che sia poi difficile ad allevare questi bestiami come in terzo luogo si oppone per mancanza di foraggi e di latte in tempo d'inverno, rispondo che fra poco insegnerò i modi onde provedersi di foraggi per le pecore e per le vacche. Che sì queste che quelle ben pasciute somministreranno latte a sufficienza per li parti loro nati sul far dell'inverno e che una stalla ben riparata difende i teneri parti medesimi dal morire pel freddo. Nemeno è cosa sì difficile nè di tanta spesa il propagare per tutta l'Italia queste bestie sì vantaggiose. Per le pecore basta aver un maschio di razza fiandrina. Quante agnelle verranno da lui benchè da una pecora nostrale comune seguiranno la natura del padre, partoriranno 2. agnelli per anno e avranno il triplo di lana ed il doppio di latte. Questo è sperimentato nella Francia. I bastardi nati da questo ariete hanno la virtù del padre, ma le agnelle che nascono non sono così belle benchè egualmente feconde. Quanto alle vacche si può propagare la razza con servirsi di un toro fiammingo, il quale coprendo le vacche bastarde a poco a poco andrà riformando la mandra; ed i torelli bastardi la miglioreranno in tal guisa che non avrà più l'idea di qual era dapprima. Confesso che ciò può portare qualche spesa, ma oh quanto sarà questa ben compensata! Ove non si possono tener vacche per essere i pascoli troppo magri saranno buone le capre, le quali si possono propagare colla maniera che abbiamo detto delle vacche e delle pecore. Queste danno più latte, sono più feconde ed hanno il pelo più fino e più lungo. Del resto chi vuol fare o mantenersi una bella mandra deve scegliere gli agnelli più prosperi e più forti per farne arieti e

trat-

trattenere soltanto quelle agnelle che sembrano più sane e meglio piantate. Alcuni per desiderio di un pronto guadagno o per risparmiare foraggi vendono i propri agnelli, vitelli e capretti, riserbandosi a ricomperarli sul mercato quando uopo loro ne venga. Questa non è buona regola: imperocchè sul mercato non vengono che le bestie peggiori, mentre il venditore conserva le migliori per sè: V. *Razza*. Per mantenere o intrattenere il bestiame in tempo d'inverno eccovi i metodi che servono pel bestiame fiammingo come pel nostrale. Non intendo qui parlare del fieno il quale è il nodrimento ordinario del bestiame, ma di suggerirvene un altro ne'tempi in cui quello o manchi o vogliasi risparmiare ad uso migliore. Sonovi certe rape e navoni i quali si seminano in luglio e si sterpano allora quando il tempo si dispone al gelo. Queste si tagliano minute e si porgono al bestiame. Se sulla sera diasene una cappellata alle pecore alla mattina avrete una quantità di latte se esse sieno fiandrine, le quali non perdono il latte nè all'inverno, nè gravide fuori che una settimana prima di partorire. Il triplo ad una vacca fiandrina fa l'effetto medesimo che alle pecore ed alle capre. Al bestiame nostrale sono un pascolo di buon nodrimento a motivo forse dell'umido e della sostanza, che alle bestie somministrano atto a renderle ubertose di latte. Le rape si seminano nelle terre leggere ed i navoni nelle pesanti e secche, sicchè o l'uno o l'altro di questi generi ogn'anno deve far bene. Raccolta la segale o il grano si possono seminar le rape ed i navoni ed in questa maniera aver due raccolte per anno. V. *Rapa*, *Navone*, *Patata*. Eccovi un altro modo di mantenere i bestiami Ne'terreni magri ed incolti cresce cert'erba che chiamasi giunco marino è ginestra spinosa. Quest'erba fa un fior giallo e fiorisce sul prin-

cipiare del verno. Si raccolgono le punte più tenere e se ne dà alle pecore quanto una cappellata dopo averle pestate. Serve questo cibo non che ai buoi, vacche, pecore, capre ec., ma eziandio ai cavalli ed ai polli. Parlerò altrove di una machina per pestar queste punte con poca spesa ed in poco tempo. Questo giunco marino se venga seminato in buon terreno quanto renderà se molto rende nelle terre incolte? Vi renderà più pascolo in una pertica di terreno, che il trifoglio in due. Si raccoglie il seme dall' erba quando è matura, e si semina a primavera. V. *Ginestra spinosa*. Se nel più forte della state vi riesca di condurre il vostro bestiame all'ombra raddoppierete il latte alle vostre vacche e alle vostre pecore. Amano i bestiami nelle ore calde più l'ombra che il cibo, il che si comprende agevolmente dal lasciare che fanno il nodrimento per riportarsi all'ombra. Avendo comodo fate loro delle siepi di salcio, se no conduceteli alla stalla. Del mantener sani i bestiami e ingrassarli, come dei loro mali e rimedj ne parleremo agli articoli *Contagio*, *Malattie de' bestiami*, *Erbe velenose*, *Pascolo*, e agli articoli dei rispettivi animali bue, cavallo ec.

Betonica, lat. *Betonica*, *Betonica officinalis*, Linn. fr. *Betoine*. Erba notissima la quale nasce spontaneamente nei boschetti e luoghi ombrosi e serve nella medicina colle molte ed eccellenti sue virtù. Si pretende fra le altre che molti podagrosi siano stati guariti mediante l'uso continuo delle sue foglie e fiori accompagnato da un sistema di vita proporzionato. Ha le foglie di odore aromatico e i fiori porporini a spiga. Ha luogo in questo Dizionario principalmente perchè questi fiori si mangiano in insalata e tutta la pianta mangiata prima di bere impedisce l' ubbriachezza. Essa manda spiriti così sottili dalle foglie e dai fiori che i

giar-

giardinieri ed altri che la raccolgono non di rado ne restano come ubbriachi. Per burlare la gente rozza che ama troppo di prendere il tabacco altrui si usa di mescolarvi della polvere di queste foglie peste che li fa molto starnutare.

Betula, *Betulla*, lat. *Betula*, *Betula alba*, Linn. fr. *Bouleau*. Questo è un albero che sorge dritto e quando si lascia crescere liberamente si solleva fino all' altezza di 60. e 70. piedi senza avere una grossezza proporzionata. Nei terreni montuosi, sassosi e aridi, oppure quando si conserva per il taglio non è che un arboscello e così gli avviene se si scapezzi. Si compiace particolarmente delle terre buone ed umide; cresce bene non pertanto anche nei terreni sterili e si è veduto riuscire in luoghi in cui tutti gli altri alberi perivano. Non si può trarre miglior partito dai terreni cretosi, aridi e sassosi che piantandovi delle selve da taglio o sterpaj di betulla. Il suo maggior uso e più utile, quando la pianta è giunta ad una grossezza e altezza conveniente si è per farne cerchi di botte e tini, inferiori peraltro a quelli fatti di castagno benchè si conservino meglio ne' luoghi umidi se si è avuta l' attenzione di conservare la loro scorza. Si ricerca il legno per farne zoccoli e tacchi da scarpe, manubrj di strumenti, e per la sua qualità di esser duro e leggero è opportunissimo a fermar vasellami di vino da trasporto. Le betulle novelle piegate per tempo servono in Svezia e in Russia a fare i quarti e i raggi delle ruote delle carrozze che riescono eccellenti. Dei rami che sono sottilissimi, lisci e pieghevolissimi si fanno delle ottime scope e le migliori pel grano sull' aja: bisogna allora farle poco dense al più d' un pollice e dar loro molta superficie, non servendosi de' rami più grossi: comunemente si dividono in varj piccoli mucchi legati in-

insieme dalla parte del manico. I panieraj o canestraj si servono di questi rami spogliandoli della loro scorza per farne ceste e cose simili, ma inferiori a quelle di vinchi. Il legno ridotto in carbone è eccellente per le fornaci. Colla detta corteccia esteriore si coprono le capanne in Svezia e in Lapponia che durano lunghissimo tempo e se ne forma una specie di bottiglie. Non è cosa rara in quelle parti il vedere delle piante di betulle il legno delle quali da tempo immemorabile è morto e distrutto per vecchiaja, ma di cui sussiste ancora l' intera corteccia che conserva la figura dell'albero. Quella specie d' incorruttibilità che ha questa corteccia può verisimilmente attribuirsi alla parte resinosa di cui è piena; perciò gli abitanti delle Alpi ed altri popoli settentrionali ne fanno delle torce o fiaccole che ardono e fanno un lume chiarissimo. Questa corteccia è grossa, scabra e bianchissima. Secca e polverizzata se ne dà una dramma fino ad un'oncia in infusione dentro 6. once d'acqua: quando è fresca da 2. dramme fino a 2. once in infusione in una simile quantità d'acqua. La dose del sugo è da 3. once fino a 6. per gli uomini, e da una mezza libbra fino ad una libbra intera per gli animali. Sotto di questa ve n'è un' altra sottile, liscia, lucida, unita e biancastra. Alcuni sono stati di parere che gli antichi si servissero di essa come di carta per iscrivere o incidervi sopra i loro pensieri con uno stilo. A Pietroburgo serve per conciare le pelli, a fare delle reti, delle corde e delle vele ad uso delle barche. Linder insegna una maniera di fare colle foglie di betulla un color giallo buono per la pittura; questo colore si può comunicare alla lana facendola bollire colle foglie. Sono esse glutinose ed hanno un sapore amaro. Se s'incida la betulla al fine del verno, (nel qual tempo è piena di sugo in tal maniera che lo es-

espelle lagrimando) presso alla radice n'esce un liquore acquoso ed insipido; se al contrario si ferisca fino alla metà un ramo della grossezza di tre dita ne scola un liquore il quale è più saporito ed è lievemente acido e piacevole. Bisogna raccogliere quest' umore prima che spuntino le foglie, perchè quando elleno sono sviluppate il sapore non è più così gustevole. Fermentato che abbia diventa un liquore buono a bersi, vinoso, di buon odore e che conservasi in vaso ben chiuso con sopra alquanto d'olio. Serve questo liquore, dicono i medici, al calcolo, alla renella ed al pisciasangue; ciò che a noi serve si è che questa è una bevanda gustosa ad un pastore assetato e servir può conservandosi per uso in mancanza di vino. Per quanto si dice un ramo dà talvolta 8. o 10. libbre di quest' acqua, con la quale se si lavi più volte in un giorno il viso e si lasci asciugare, le macchie di quello svaniranno. Quest'albero figura benissimo in un parco. La natura fa ordinariamente tutte le spese per la piantazione e quando una volta si è impadronito di un luogo copre ben presto tutta la superficie che lo circonda. Nasce difficilmente dal seme, se la mano dell' uomo lo pianta. E' meglio andare nelle selve a toglierne i più giovani piantoni e deporli in un vivajo, custodirli per 2. o 3. anni e trapiantarli poi senza rompere alcuna delle sue radici. Se si desidera di far radicare bene la pianta si taglia vicino alla terra quando il tronco ha un pollice di grossezza: allora produce essa molti getti, qualche cestino di terra gettato nel centro di questi ricoprendone la base servirà a far sì che producano anche altre radici dimodochè ognuno di essi diventerà un albero, se si vorrà separare di là per trapiantarlo e invigilare alla sua conservazione.

Bevanda. Tutti i popoli ai quali la natura e la legge pre-

proibisce l'uso del vino hanno procurato di fuggire le bevande d'acqua pura ed hanno cercato modi coi quali o dispensarsene o mescolarla. Gl'Indiani cavano dalla palma un liquore delicato, ma che dura pochi giorni. I Turchi se la passano col caffè, collo scerbett o sorbetto, o con alcune paste che essi sciolgono nell'acqua. Li Messicani col cacao temprano le loro bevande, i Lituani le raddolciscono col mele. Gl'Inglesi cavano dalla mora prugnola, che sono le nostre more comuni di roveto, e dalla fragola una bevanda non disgustosa. La birra, il sidro, il punch ec., sono tutti ritrovati per isfuggire l'acqua pura. Varie bevande e difficili a tutte enumerarsi sono state inventate a questo fine, le quali chiamandosi vino abusivamente, ma essendo realmente e propriamente acqua cadono sotto questo capo; voi però le troverete ognuna ai loro articoli *Ginepro*, *Amarino*, *Caffè*, *Thè*, *Cioccolatte*, *Avena*, *Betula*, *Musa*, *Pera*, *Cornio*, *Sidro*, *Ciliegia*, *Orzata*, *Riso*, *Vainiglia*, *Luppolo*, *Birra*, *Branca orsina ec.*

Beveratojo. V. *Abbeveratojo*.

Beverone. E' una bevanda composta d'acqua e di farina che si dà ai cavalli ed ai buoi per ristorarli. Talora si mettono in questa droghe medicinali. Dicesi anche bevigione. V. *Bolsaggine*, *Porco*.

Biacca, *Cerussa*, *Bianco di piombo*, lat. *Cerussa*, fr. *Ceruse*, *Blanc de plomb*. Materia di colore candido la quale a forza d'aceto si cava dal piombo; e perciò si considera come una ruggine di piombo. Si fa in due maniere. 1. Si riduce il piombo in lamine sottili che si tuffano nell'aceto forte e ogni giorno si raschiano per levarne la ruggine che mano mano vi fiorisce alla superficie fino a che sia tutto disciolto il piombo. 2. Si formano delle sottili lamine di piombo che si rotolano come piccoli tubi o cannoncini di carta, badando soltan-

tanto che i giri non si tocchino. Sospendonsi queste lamine in un vaso di terra, al fondo del quale sia dell'aceto forte, o si posano sopra graticci di tralci di vite secchi. Il vaso si chiude quanto è possibile e si mette nello stabbio per trenta giorni affinchè l'aceto si riscaldi, al qual effetto altri lo mettono caldo nel vaso; dopo quel tempo si apre il vaso e vi si trova il piombo disciolto bianco come calcinato. Questo bianco si divide in porzioni e si fa seccare al sole. Serve principalmente ai pittori per dipingere a olio o per fare il fondo bianco ad utensili che si vogliono poi dipingere, o con lavori di carta trasportati o con colorini di miniatura o in altro modo. Nella pittura a tempera per le mezze tinte vi si suole mescolare del bianco o terra bianca di Rouen affinchè acquisti più corpo e si lavori più facilmente. I mercanti sogliono anche adulterare la semplice biacca con questo bianco di Rouen senza potersene facilmente accorgere chi lo compra se non dopo che è posta in opera perchè nella pittura a olio il colore annerisce. Si può riconoscere la frode nel macinare il colore con olio; se questo non sia vecchio e la biacca comparisca grassa questo procede dalla creta o bianco di Rouen. Però chi vuol aver buona biacca per la pittura a olio deve farla macinare quando è ancora in pezzi. A lungo andare comunque sia buona la biacca sempre soffre qualche alterazione la pittura. La migliore si stima quella di Venezia. Nella pittura a fresco non si può adoprare. V. *Rosso*. I pittori che fanno molto uso di questo colore come tutti quelli che lavorano il piombo vanno soggetti ad una terribile malattia che si chiama colica de' pittori, che è una colica spasmodica violentissima e accompagnata da dolori insopportabili, che proviene dalle esalazioni della materia o calce del piombo le quali portate nello sto-

stomaco e negli intestini vi trovano degli acidi proprj a discioglierle e metterle in attività. Per preservarsi da questo male quando si usano quelle materie gli artisti devono astenersi da cibi o cose acide, acetose, saligne, dall'eccesso del vino e altri liquori forti. Non si mettano al lavoro a digiuno, usino butirro, latte e altri alimenti grassi. V. *Piombo*.

Biada. V. *Avena*.

Biade, lat. *Fruges*. Sotto questo nome intendonsi quelle granaglie o ancora in erba o raccolte che portano seme e servono di nodrimento agli uomini ed alle bestie, e sono principalmente il grano, la segala, l'orzo, l'avena ec.

Osservazioni sulle biade in generale. Per non essere obligati a ricantare in tutti i generi le cose medesime ai loro particolari articoli, stimiamo bene spese alcune pagine per radunare in un solo articolo quanto havvi di comune in fra le biade d'ogni sorte, riserbando ai particolari articoli il rimanente loro proprio. Ognuno sa che prima di seminare qualunque sorte di biada deve purgarsi col vaglio, mondarsi dai grani infetti, vuoti e guasti i quali sparsi insieme col buon grano occupano senza profitto il loro sito, suggono l'alimento degli altri e producono soltanto sterili erbaccie. Questa separazione dei grani pieni dai grani vuoti con facilità s'ottiene mettendo il seme a bagno. Le più scarme e le più grame sementi, come quelle che più leggiere sono, vengono a galla, e con una schiumaruola tolte dall'acqua si conservano per il pollajo o per cavarne mediante la macina quel poco di farina, che entro ritrovasi. Con questo bagno si toglie alle sementi la polvere, e si rendono esse con quell'umido più atte a germogliare. V. *Avena*. Se poi quest'acqua si medichi o con sale o letame giudi-

ca

ca il sig. di Vallemont che si accresca la virtù germinatrice dei grani e le messi siano più ubertose. Di questo più abbasso. Accade talora che per essere le biade seminate in un fondo troppo pingue estendano esse talmente le foglie e così moltiplichino le spighe che nel crescere poscia la terra non basti a sostenerle. In questo caso tutto perirebbe e dopo una promessa sì grande la raccolta sarebbe assai scarsa se non vi si ponesse rimedio. Quando si scorga questo lussureggiare delle foglie si mandino entro alle biade le pecore che consumino quelle foglie dalle quali non si può sperare che paglia, e che frattanto tolgono l'alimento alle spighe. Resteranno le biade sempre miserabili e magre se non si liberino dall'erbe cattive le quali s'appropriano l'alimento alle biade necessario. Il pratico fattore di campagna saprà trovare il tempo per sarchiare le biade. V. *Sarchiare*. Quando le biade sono mature non tardate un momento a mieterle. Quando il grano è sul cogliersi è soggetto a tante disgrazie che talora non se ne raccoglie un granello. Una grandine, una pioggia, una nebbia saccheggia il tutto. Se sieno troppo mature o troppo disseccate dal sole o dal caldo abbandonano le spiche e le pannocchie e si spargono per il campo nell' atto che si mietono. Perciò il tempo di mieterle è la notte o la punta del giorno quando son umide dalla rugiada e racchiuse ne' loro nicchi dal fresco della notte; in tal modo anche le più mature non sbucciano da' loro gusci e non si perdono. In qualche luogo si falcia il grano. L'utilità di questo metodo vedila alla voce *Mietere*. In universale quando le biade tagliate e non battute siano umide e comincino a sudare, cioè a mandar fuori esalazioni calde, mettansi fra loro de' mucchi o fascine di spini: con questo mezzo esaleranno con facilità. Queste biade che hanno suda-

te

to si battano al possibile più presto. Ma se i covoni sieno ben asciutti si possono le granaglie conservar ne' loro loculi o spighe quanto si voglia, se però non siano destinate a semente che in quel caso devono battersi quanto prima si può. Chi ha molte biade da battere ed ha le aje coperte fa quest' operazione a suo bell' agio nell' inverno. V. *Aja*. La moltiplicazione delle biade si ha allora quando per una via straordinaria si ottiene una raccolta più dell' ordinario copiosa. Per fecondare il seme vedi all' articolo *Vegetazione delle piante cereali*. Ciò che debba farsi dopo che il grano è al coperto o sull' aja prima di batterlo non può così agevolmente descriversi. I luoghi, i generi delle biade, l'abbondanza o penuria di esse e variano e fanno variare i metodi nel paese medesimo. Quando però sono battute, o si mandano al mulino per farne farina o si conservano. Circa alle prime non evvi regola da assegnarsi; circa le seconde bisogna distinguere. O si conservano queste per uso o per semente; se per seminarsi debbono scegliersi i grani migliori. V. *Seme*. Se per conservarsi, debbonsi avere le seguenti precauzioni. Siccome le granaglie sono soggette alla corruzione, ai topi, agli insetti ec., la prima e principal regola per conservarle si è di avere granaj ben chiusi, ben netti ed a buona esposizione. Le biade come si sa sono facili a corrompersi, perciò si portino ben secche al granajo; la fermentazione che si eccita a cagione dell'umido genera un caldo il quale fa sviluppare i gorgoglioni ed altri insetti, i quali vi mettono interamente a male un granajo. La non antica invenzione delle stufe da grano impedisce la fermentazione e fa perire le uova di quest' insetti divoratori. V. *Stufa*. Se a dispetto di tutte le vostre diligenze le vostre biade bollano di gorgoglioni non avete che a condurre i vostri pol-

polli sul granajo. Non temete che essi s' apprendano al grano. Fin a tanto che un solo vi sia di questi insetti non evvi pericolo che vi tocchino un solo granello. V. *Gorgoglione*. Si garantiscono dal riscaldarsi le biade mescolandole con egual quantità di miglio. Questo colla sua freddezza non permette che il grano si riscaldi e produca insetti i quali lo rodano. Con un crivello il miglio facilmente si separa al bisogno dal grano o altre biade. V. *Avena*. Lo sventolarle spesso cacciandole da una parte all'altra del granajo, col tenerle nette dalla polvere le mantiene sane.

Biade marzuole: Sono quelle che si seminano in marzo, dette comunemente marzenghi.

Biadetto. V. *Turchino di monte*.

Biancheria. Ogni sorte di panno lino di color bianco. V. *Imbiancare*.

Bianchetti. V. *Nonnati*.

Bianchire. V. *Imbianchire*.

Bianco di balena. V. *Balena*.

Bianco di piombo. V. *Biacca*.

Bianco di Rouen, *e di Spagna*. E' una specie di creta bianca finissima lavata di cui si fa uso per la pittura a guazzo. V. *Biacca*.

Bianco di zinco. V. *Zinco*.

Biancospino. V. *Nespolo*.

Bica, fr. *Tas d'epics*. Quella massa di forma circolare non molto dissimile da un pagliajo che si fa de' covoni del grano quando è mietuto.

Bicchiere. Vaso per uso di bere, come bicchiere d'oro, d'argento ec. Assolutamente detto s'intende sempre di vetro. Gli antichi ai quali non era tanto in uso il vetro ed il cristallo si servivano di nappi di legno, d'argento o d'oro, di pietre preziose, come ambra, e fino dello smeraldo. Ora che il cristallo ed il ve-

vetro sono nelle mani di tutti, appena si trova chi non se ne serva. Nei viaggi si suole portare da'più delicati un bicchiere di metallo per non accomunarsi co' bicchieri sospetti degli alberghi ove si posa. V. *Piombo.* La foggia de' bicchieri si è variata all'infinito non meno che gli ornamenti: altri col piede, altri co' manichi, altri schiacciati, col piede tondo, col piede lavorato ec. Così alcuni variati di bianco, altri ricamati d'azzurro, altri di vetro di due colori. Si sono compiaciuti gli antichi di scherzar sui bicchieri facendone fare alcuni così spasi, quasi come tondi da tavola o come sottocoppe, ne'quali è assai difficile il bere senza versarsi il liquore in seno; altri in tal guisa fatti che bevendo in quelli il vino vi spruzzi il viso ec., le quali cose ora sono quasi andate in disuso. V. *Vaso*. Varj scherzi si fanno co' bicchieri per rallegrare una tavola e trattenere i convitati appunto sul bicchiere, Si fa un organino con varj bicchieri col quale da persona pratica si suonano de'minuetti e delle gighe ed altro. Il bicchiere di vetro percosso da un corpo duro rende un tinnito come un campanello. La forma, la profondità e la grossezza del vetro fanno che il bicchiere abbia voce più bassa e più alta. La grossezza del fondo e la picciolezza del vaso rende a proporzione più acuta la voce. Laonde per far quest' organino prendansi varj bicchieri di grandezza diversa e dispongansi in ordine tale che le voci dalle più profonde ascendano gradatamente alle più acute; e se tal' una delle voci s'abbassi un po troppo o troppo s'alzi, a quella si accresca, a questa si tolga un po d'acqua fino che sieno accordate. Con un pajo di bacchettine di ferro si tocchino leggiermente i bicchieri, che da quelli se ne caverà una mediocre armonia. Se l'orlo di un bicchiere ove siavi alquanto d'acqua si stropiccierà in giro con un dito leggiermente ba-

bagnato nell' acqua uscirà un certo sibilo acutissimo, il quale coll' accrescere e diminuire dell' acqua può mettersi in tono. Su questo fondamento abbiamo non ha guari tempo ammirata l'industria di un oltramontano, il quale su una cassetta di bicchieri sonava delle assai armoniche e toccanti ariette. Se volete che il bicchiere si attacchi alle labbra di chi beve non avete che a tingere l'orlo esteriore con gomma adragante chiara o con altra chiara materia attaccaticcia. Lasciatela asciugare, essa assorbendo l'umido del labbro di chi beve l'attaccherà a sè con riso de' circostanti. Se vogliate portare un bicchiere al possibile colmo talchè non se ne sparga una gocciola, nol prendete già nè per il piede, nè per la parte inferiore, ma per l'orlo stringendolo dolcemente ed esteriormente colle dita, le quali portino il bicchiere come il manico regge un secchio; in questo modo lo porterete più sicuro. Non havvi bicchiere per pieno di liquore che sia che non riceva in sè da 10. 12., o più zecchini senza spandere l'acqua, purchè gli orli del bicchiere esteriormente sieno ben asciutti ed i zecchini si lascino sdrucciolare per taglio rasente i lati interiori del bicchiere, il quale quanto più è largo di bocca, tanti più ne riceve. Come si scriva sopra un bicchiere, V. *Scrivere*. I bicchieri tanto più facilmente si ripuliscono quanto più sono lisci o con cenere ben sottile e netta o con foglia di fico, o con parietaria bagnate nell' acqua. Difficilmente però si nettano se siano lavorati o colla mola ricamati. In quelli incavi s'interna il succidume e ben di rado restano puliti a sufficienza. Onde lodo i vetri più semplici come più puliti. Avviene che infondendo acqua calda nei bicchieri o nelle tazze si fendano e vadano in pezzi: Per evitar ciò prima di servirvene mettete i vostri bicchieri, tazze, chiccare, scodelle ec. in una pentola ad ac-

acqua fredda che dolcemente farete riscaldare fino a far la bollire. Allora i vostri vasi massime di terra o majolica sono sicuri. Ne' vasi di vetro prima di mettervi l'acqua calda procurate di fare che alquanto siano scaldati anch' essi, in questa maniera saranno garantiti dal fendersi. Aggiustare i bicchieri rotti, V. *Incollare*, *Vetro*.

Bicciacuto. Sorta di scure a due tagli.

Bidente, lat. *Bidens*, fr. *Houiau*, *Houe*. Sorta di zappa la quale ha due punte lunghe; serve non solo a rivoltare, ma ancora a stritolare le zolle.

Bieta, *e Bietola*, *Beta*, lat. *Beta*, fr. *Bette*, *Poirée*. Erba nota e buona a mangiarsi cotta. Le sue foglie sono grandi lucide e biancastre. Se ne distinguono due specie principali: bietola così detta, e bieta rapa o bietola rossa, di cui nell' articolo seguente.

La bietola propriamente detta, che è verde bianchiccia, *Beta alba*, Bauh., *Beta cicla*, Linn., fr. *Bette*, *ou Poirée blanche*, si sobbollisce e si mangia in varj modi: s'ella è piccolina e tenera, si serve in minestra e chiamasi erbette. Più grossa ci dà le costole bianche, volgarmente coste, le quali s'accomodano nel piatto con butiro, pepe e sale. Dicesi questa piante essere insipida e che perciò ricerchi molto condimento. Appresso gli antichi era stimata cibo grossolano e pranzo de' fabbri. Ella è sana e lubrica il corpo. Si seminano le bietole in maggio in piana terra, oppure sulle ajette di letame e quando abbiano fatta qualche foglia si diradano a un mezzo piede una pianta dall' altra o si trapiantano, si adacquano, si sarchiellano e nella state lasciando in terra il fusto si possono godere le foglie le quali rigermogliano. Se vogliansi seminare di febbrajo scielgansi le più bionde, e se di queste si vogliano le coste, si trapiantino in aprile e maggio in

in distanza di un piede e mezzo l'una dall'altra. D'inverno ne' paesi freddi devono coprirsi di letame secco e discoprirsi in aprile e curarsi nel mese di maggio, nel quale cominciano ad esser buone. Con una leggiera industria però si riducono a tale che nella quaresima ci porgono l'erbette, delle quali si fanno anche le torte alla genovese. I semi raccolgonsi nei mesi d'agosto e di settembre. Tutta la pianta secca si usa a tingere in giallo bollita. Sogliono le bietole piantarsi frammezzo ai carcioffoli, acciò i sorci campagnuoli avendo nelle più dolci radici di quelle un pascolo più gradito si attacchino ad esse e la perdonino ai carcioffoli, ne' quali sarebbe maggiore la perdita. La bieta fa bene in tutte le terre, ma particolarmente nella fredda; il letame di vacca loro giova moltissimo, anzi Avverroe assicura che esse verranno più belle se si piantino con isterco bovino fresco. Alcuni spaccano alquanto la corona della radica e v'intrudono un sassolino o un pezzetto di vaso sottile rotto acciò non si racchiuda. Con ciò si dice che le bietole vengano più belle. Altri avvertono di non guastare le radici nello schiantarle, poichè allora perdono il colore e il gusto. Sono, dice il Tanara, nemiche delle cipolle e dell'aglio e perciò non debbono frammischiarsi insieme nell'orto. E su questa supposta antipatia il poeta Menandro consiglia il masticar della bietola per togliere dalla bocca il puzzo dell'aglio. La radica non è in uso mangiarsi, pure è buona. Il sugo o la decozione della bietola ammazza i pidocchi lavandosene il capo, e con questa decozione se si lavino panni neri sudici per untume o sudore riacquistano il loro colore primiero, e la decozione della radica secondo Plinio toglie le macchie dalle vesti. Sonovi ancora delle bietole rosse da coste, le quali nè nella proprietà, nè nella coltivazione differiscono dal-

le verdi. Si tengono negli orti per pura curiosità facendo massimamente le coste più picciole. Si numerano inoltre le specie meno conosciute, 1. la bieta bianca o pallida, *Cicla officinarum* del Bauhino; 2. la bieta rapa gialla in cui è gialla la radica e le coste delle foglie; 3. la bieta massima svizzera col caule o costa larghissima. Si semina a mezzo aprile a solchi e alla profondità d'un pollice: dopo un mese si pianta in luogo aperto e terreno pingue che bisogna sarchiare sovente. Le foglie che divengono larghissime colgonsi più volte nella state e mangiansi come gli spinaci; ottime pure sono le coste: 4. la bieta altissima; questa specie regge all'inverno e fa radici che pesano sovente 8. e 10. libbre. Sì le radici che le foglie possono servire di pascolo al bestiame. V. *Radice di carestia*. Una specie di bieta è ancora l'atriplice, anzi i botanici mettono le biete nella famiglia degli atriplici. V *Atriplice*.

Bieta rapa, *Carrotta* volgarmente, *Beta rubra*, Bauh. *Beta vulgaris*, Linn. fr. *Bette rave*, *ou Bette rouge*. Radica a mangiarsi ed è pianta annuale. Quanto più ella è rossa, tanto più si stima migliore. Non si moltiplica che di seme. Se si metta questa in terreno molto grasso, bene scassato e che si possa adacquare fa le radiche enormemente grosse e molto saporite; si semina in marzo, aprile e maggio e gode di essere trapiantata. Si cuoce nel vino e tagliata in fette orna le insalate ed i lessi, Per minore dispendio si cuoce sotto la cenere o nel forno. Si fa anche tartuffolata ec. Si cava dalla bieta rapa un sugo rosso per colorire frittate, come dalla bianca o verde un sugo verde a tal effetto. V. *Frittata*. Siccome queste biete rape degenerano in alcuni paesi nel colore, venendo col tratto successivo del tempo o bianche o mal colorite, non sarà che bene provedersi del seme da quei paesi ove na-

sco-

scono migliori e sempre rosse. Il succennato Tanarà acciò le biete rape facciano il seme che non degeneri esorta di adacquarle con feccia di vino nero. Sia la fede presso l'autore. Si cava la tinta dalle biete rape in questo modo. Pigliate una gran caldaja ripiena d'acqua, e quando sia per bollire mettetevi dentro le biete rape tagliuzzate minute. Appena abbia bollito un momento levate il tutto dal fuoco, coprite e lasciate riposare per 24. ore. Le biete rape sono buone a mangiarsi; e dell' acqua tinta e conservata in un vaso o di legno o di vetro, ve ne servirete per dare il colore o al vino o ad altre cose secondo il bisogno.

Bietola. V. *Bieta*.

Bietone. V. *Atriplice*.

Bietta, *Cuneo*, *Cugno*, lat. *Cuneus*, fr. *Coin a fendre*. Pezzetto di legno o d'altra materia soda a guisa di conio che s'adopera talora per serrare o stringere, fendere, spaccar legno od altro.

Bifolca. V. *Bubulca*.

Bifolco, lat. *Bubulcus*, fr. *Bouvier*. Quello che ara o lavora la terra co' buoi. Questo nome si estende ancora a quello che ha la cura de'buoi da lavoro. V. *Bue*.

Bigatto. V. *Filugello*.

Bigoncio. Vaso di legno alto fatto di doghe, della forma d'un cono troncato, aperto dalla parte più larga e senza coperchio, che si usa principalmente per trasportar l'uva in tempo di vendemmia ed altri frutti.

Bilancia, lat. *Bilanx*, fr. *Balance*. Stromento notissimo a due bracci il quale serve a pesare le cose con maggior esattezza. E' diverso dalla stadera.

Bilancino, o *Bilancetta*. Piccola bilancia, che serve per pesare coll' estremo della delicatezza monete, droghe ec. Bilancino si dice pure di un pezzo di legno attaccato come in bilancia sotto il calesse a due caval-

li, al quale uno se ne attacca per sollievo di quello delle stanghe e comodo del vetturino che lo monta.

Biondella. V. *Centaurea minore*.

Birra, *Cervogia*, lat. *Cervisia*, fr. *Bierre*. E' un liquore spiritoso che si può fare con tutte le semenze farinose come formento, riso, segala, avena, miglio, orzo ec., ma l'orzo comunemente si preferisce forse perchè il prezzo ne è inferiore: può dirsi un vino fatto con semenze. L'uso ne è grandissimo dove si scarseggia di vino come nell'Inghilterra, Germania ed altre regioni del settentrione. In Italia se ne comincia a gustare più per lusso che per bisogno. Gl'incomodi che le si attribuiscono da tanti medici per la salute dovranno farci ben riflettere prima di farne venire la moda universale. La più celebre e la più ricercata è quella che si lavora in Inghilterra. Due specie se ne distinguono: la birra pallida che è quella preparata d'orzo franto seccato mediocremente, e la birra scura che è fatta d'orzo franto seccato in grado sommo e abbrustolito. Questa seconda viene sperimentata più pura, più sottile e più fluida, e la prima più forte, più impregnata e più viscosa. Le maniere di fare la birra sono varie e alcune ricercano molta pratica e del tempo. Più semplicemente si fa così: si mette una data quantità di buon formento, orzo, avena ec. in molle nell'acqua fredda perchè se ne imbeva e rigonfi sino a un certo segno: fatto questo si ammucchia ad un grado di calore conveniente, col di cui mezzo e con quello dell'umidità della quale si è imbevuta il germe incomincia a svilupparsi: si arresta questa germinazione subito che il germe comincia a comparire, il che si fa mediante un proprio disseccamento. Per accelerare questa operazione e renderla più compita si abbrustolisce leggermente il seme facendolo passare per un ca-

na-

nale inclinato e riscaldato ad un grado convenevole o si espone sopra de'graticci sopra carboni accesi. Dopo queste preparazioni si macina e si mette in un vaso a fermentare con acqua calda; si cola e questa estrazione si fà bollire in caldaje fino ad un grado convenevole per qualche ora e vi si mette qualche pianta d' un' amarezza piacevole come la salvia glutinosa, il luppolo, e migliore è il seme del luppolo femmina; per accrescere il sapore della birra e per renderla capace di conservarsi più lungo tempo; vi si mette una dose di lievito fatto colla stessa birra, poi il liquore si ripone dentro delle botti per lasciarlo finire di fermentare da sè medesimo. La natura fa il resto dell'opera; bisogna soltanto ajutarla per mezzo delle altre condizioni più favorevoli alla fermentazione spiritosa, alcuni vi aggiungono diverse sostanze aromatiche o erbe per darle qualche grato sapore. Altri ne ritardano la fermentazione acciò la bevanda divenga più piccante e più gustosa. Questa è la sostanza dell'operazione, ma in pratica ci vogliono moltissime attenzioni e cautele che possono leggersi nell' Enciclopedia all' articolo *Brasser*, e in altri libri. La birra guasta o svanita può essere di bel nuovo ricovrata e resa perfetta in diverse maniere, come per esempio con un sale procurato dalle ceneri della paglia d'orzo posto nel vaso e ben rimescolato ed agitato; oppure con 3. o 4. pugni di ceneri di faggio gettate nel vaso è ben dimenate; ovvero quando il liquore non sia totalmente guasto e corrotto con una piccola quantità di esse ceneri riposta in un sacchetto senza dimenare o agitare il vaso. Il gesso calcinato, i gusci d'ostriche, i gusci d'uova abbrustoliti, i nicchi marini, gli occhi di granchio, il corallo alcalizzato e simili sostanze producono l'effetto stesso come quelle che imbevono l'acidità e fanno ottima lega colla dolcezza di questo li-

quore. Viene asserito che si può difendere la birra dal guastarsi in tempo d'estate con tener sospeso dentro de' vasi ov'è contenuta un sacchetto entrovi un uovo fresco tutto punto con un ago sicchè abbia tanti piccoli fori, alquante coccole d'alioro e pochi granelli d' orzo; oppure con entrovi un uovo fresco e delle foglie di noce. Le sole coccole di lauro toltane via la loro buccia conserveranno simigliantemente la birra sana e intatta. Il Glaubero raccomanda il suo sale mirabile ed il nitro fissato posto in un sacchettino di pannolino ed appeso alla sommità della botte sicchè venga a toccare il liquore, e questo non solo per riaver buona la birra guasta, ma per preservarla dal guastarsi e darle energia. V. *Avena*, *Luppolo*, *Orzo*.

Bisaccia, o *Bisaccie*, *Sacchette*. Sono due tasche collegate insieme per mezzo di una o due cinghie, che si mettono all'arcione di dietro nella sella per portar robbe in viaggio e si portano anche in spalla.

Bischero. Legnetto congegnato nel manico del violino, liuto e chitarra per attaccarvi le corde, o legnetto simile per altro uso.

Biscia. V. *Serpente*.

Bisciuola. V. *Verme*.

Biscotto. Nei lunghi viaggi non meno di terra che di mare il pane ordinario patirebbe se si conservasse più di un dato tempo secondo la qualità. Perciò in queste occasioni si supplisce col biscotto che altro non è che pane cotto due volte. Esso allora diventa asciutto e se passi per il forno 4. volte dura per un anno. Prima si faceva di un solo grosso pane il quale tagliato in fette si metteva a cuocere per la seconda volta; ora però si fa in forma di ciambella o di schiacciata con un buco nel mezzo acciò possa agevolmente trasportarsi infilato in una corda, A fine di difendere e preserva-

vare il biscotto marino dagl' insetti Hales suggerisce di bruciare dello zolfo e procurare che il fumo di esso s'insinui per le botti piene di questo pane. Può similmente conservarsi per lunghissimo tempo col collocarlo in vasi o in casse ben bene ingessate e poscia ricoperte di lana. Dal biscotto inventato per necessità sonosi per delizia propagati i biscottini ed il biscotto di Spagna. Per far questo biscotto di Spagna o pane di Spagna piglia 12. ova, zucchero fino lib. 2. mescola bene il tutto. Aggiungi farina once 8., riduci il tutto in un gran pane e cuocilo a fuoco lento. Taglialo in fette e rimettilo a seccare nel forno: sparso di zucchero serve al deser. Con questa composizione un poco più tenera si fanno i biscottini di Savoja.

Biscottini. Sono una sorta di pasta dolce delicata al gusto. Si fanno questi in varie maniere, ed eccone varie ricette per servirsene economicamente al bisogno. Pigliate 4. uova fresche, pesatele in una bilancia, contraponendovi un egual peso di zucchero bene spolverizzato e aggiungetevi un peso di farina corrispondente alla metà dello zucchero. Dividete la chiara o bianco dell' uovo dal suo rosso, sbattete il primo fintanto che sia ridotto tutto in spuma e mescolate col secondo il vostro zucchero. Quindi mescolate il tutto insieme. La farina, la quale sia ben secca nel forno, mettetela entro un setaccio, e da quello fatela cadere nel liquore sottoposto in maniera che ugualmente si incorpori col liquore che andrete rimescolando con un cucchiajo o con una spatola. Di questa mescolanza fatene un pastone, dal quale taglierete fuori i biscottini che farete cuocere a fuoco moderato nel forno. Se a questa pasta aggiungasi un poco di scorza di citrone grattugiata ben sottilmente, o un poco di conserva di fior d'arancio i biscottini saranno più delicati. I biscot

scot

scottini d'amandola amara o siano amaretti, si fanno con parte eguale di mandorle amare e di dolci, zucchero, bianco d'uovo e farina e si mettono a cuocere sopra una carta che si distaccherà quando siano freddi. In altro modo pigliate tre bianchi d'uovo, tre cucchiari di zucchero in polvere, un cucchiajo di mermellata o d'albicocchi o d'altro frutto a vostro piacimento, impastate il tutto con farina a proporzione, ma che la pasta riesca ben tenera. Stendete sulla carta i vostri biscottini in quella figura che a voi piace, fateli cuocere a picciol fuoco, e quando essi abbiano un bel rosso cavateli dal fuoco. Di molte altre qualità di paste io assegnerei le ricette se facessi un trattato per erudizione di un credenziere. Per comodo di una casa sprovista di dolci per il deser all' arrivo di un galantuomo credo che gli assegnati modi basteranno.

Bisesto, Giorno e anno bisestile. E' quell'anno in cui si aggiunge un giorno al mese di febbrajo per aggiustare l'anno col corso del sole. Questo anno ricorre ogni 4. anni da Giulio Cesare in poi che riformò il calendario. Per sapere se l'anno che corre è bisesto o bisestile bisogna dividere gli ultimi due numeri per 4., se nulla avanza egli è bisestile, e se avanza il numero superstite vi dinota gli anni che sono scorsi dall' ultimo anno bisestile: es. gr. nell' anno 1773. dividete il 73. per 4. vien 18.; avanza 1., dunque è un anno che è scorso il bisesto. Ovvero dividete il numero dell'anno in due parti, se entrambe sieno pari l'anno è bisestile, se dispari sarà il contrario: 74. la metà è 37. numero dispari: 76. la metà è 38. numero pari: questo è bisestile ed il primo non è tale.

Bismalva. V. *Altea.*

Bismut. Semimetallo conosciuto sotto nome di stagno da specchi; questo mescolato in giusta dose col

ra-

rame fondendolo lo imbianca al pari dello stagno e lo rende più sonoro. Dà appunto allo stagno una consistenza la quale accostasi all'argento, come infatti osservasi nello stagno dell' Inghilterra, il quale per quanto dicesi ha una lega d'un miscuglio di bismut e regolo d'antimonio con una porzione di rame. Disciogliendo il bismut coll' acido nitroso e precipitandolo colla semplice addizione dell' acqua ricavasi una calce bianca, che nominasi bianco di Spagna, o bianco di perle. Con questa calce dolcificata si fa un belletto, di cui le donne fanno uso per imbiancare la pelle. Quelle, le quali se ne servono, corrono pericolo di vedere il loro bianco cangiarsi in nero se si trovino esposte ai vapori che esalano dalle materie putrefatte, dal solfo, dal fegato di solfo, dall' aglio e dalle cipolle schiacciate. Questa particolarità del bismut ridotto in calce ed apre la strada a bizzari giovinotti per mortificare qualche uccellatrice dipinta, che faccia pompa di un candore non suo; ed avvisa l'economo di tenere lontani dal puzzo i suoi stagni d'Inghilterra che sono per il bismut soggetti alla medesima variazione. Nota che i cristallieri fanno negozio dello stagno che si toglie dalle luci degli specchi rotti, del quale se ne fa uso meschiandolo collo stagno non per altro che per il bismut che entravi nella composizione mescolato coll'argento vivo. Col bismut si fa un inchiostro simpatico. Si scioglie nell' acido nitroso e colla soluzione si scrive sulla carta e non ne rimane alcun apparente vestigio. Se si distenda poi sulla carta con un pennello del fegato di solfo disciolto nell'acqua, ad un tratto la scrittura diviene legibile. V. *Inchiostro*, *Stagno*.

Bisonte. V. *Uro*.

Bisso. Sorte di lino nobilissimo d'estrema finezza e candore. Bisso anche si dicono alcuni filamenti coi qua-

li la pinna marina s'attacca agli scogli. V. *Pinna marina*.

Bistorta, lat. *Bistorta*, fr. *Bistorte*. Specie d'erba così chiamata dalla tortuosità della radice; cresce ne' paesi caldi in luoghi umidi e montuosi: serve alla medicina. Le utilità di questa pianta l'hanno fatta propagare nei nostri giardini ove alligna se sia posta all'umido.

Bitorzolo, *e Bernoccolo*. In agricoltura sono certe ineguaglianze prominenti su i frutti e sugli alberi. Così il melone ed il cedrato hanno la scorza molto bitorzoluta, cioè piena di bitorzoli o di bernoccoli. V. *Vegetazione*, *sez.* 2. *n.*26.

Bitorzolato. V. *Bitorzolo*.

Bitume, lat. *Bitumen*, fr. *Bitume*. Questa è una materia oliosa di un odor forte e di consistenza variabile che si trova in molti luoghi nell' interno della terra. Una specie è liquida ed è quello chiamato olio di sasso di cui al suo articolo: solidi sono il succino ossia karabè o ambra gialla, il lustrino, l' asfalto ossia bitume giudaico e il carbon fossile. Di questo e dell' ambra gialla se ne parla alla loro voce.

Bizzarie, *Bizzarri*, *o Bizzarrini*. Sono specie di agrumi, che in parte sono cedrato ed in parte arancio. Dicesi anche dell'albero che li produce. Nascono questi per ragione d'innesto che di due frutti ne fa uno. V. *Innesto*.

Blanda. V. *Bruco*.

Blattaria. V. *Verbasco*.

Boccale. Misura di vino e d' olio: 96. fanno una brenta, in Roma 32. fanno un barile di vino, 28. uno d'olio.

Boccia. E' un vaso di vetro per contenere liquori facili a traspirare, finalmente è un vaso di vetro che serve alla distillazione e ad altri usi.

Boccio. V. *Bozzolo*.

Boccio, lat. *Calix*, fr. *Bouton des fleurs*. Fiore per anco non aperto. V. *Fiore*. In botanica significa la par-

parte estima o esteriore del fiore che circonda e cinge il fogliame. Le boccie sono composte delle tre parti generali di tutte le piante, cioè della pelle, della parte corticosa e della legnosa. Essendo questi destinati a coprire e difendere il fiore quando è debole da per sè, vengono risparmiati dalla natura in que' fiori i quali sono sì forti che non ne hanno bisogno come i tulipani ed i balausti.

Bocciuolo, Bucciuolo, Cannòne, e Cannello. Questo nome si dà allo spazio che è situato fra un nodo della canna e l'altro quasi un cannello. Per imbiancare gli sparagi mentre sono ancora piantati in terra si coprono con un bocciuolo di canna, il quale riparandoli dall' aria toglie loro il verde; al qual effetto altri usano tegole ec. Si adopra eziandio per coprire i germogli delle piante acciò non vengano guastati dagli animali.

Boleto. V. *Fungo*.

Bolsaggine. Malattia de'cavalli, ed è una difficoltà di respiro col mandar anche fuori il fiato strascinando una voce leggera accompagnata da un batter di fianchi e dilatazione delle narici allor quando i cavalli o corrono o salgono, da tosse dopo aver mangiata la biada o che gli stringe l'esofago. La sede di questa malattia è il polmone e nasce da qualche umore che ivi fermandosi forma un ammasso di flemma e di pituita. Questo male è pur troppo frequente ai cavalli e difficile a guarirsi se non quando il cavallo è giovine o il male non sia invecchiato. La causa ordinaria di questo male sono gli alimenti troppo calidi, come il fieno in molta quantità, il fior di fieno, il sanfoin troppo vecchio, l'eccessiva biada, il troppo tener la bestia in ozio nella stalla ed alle volte il violento e lungo corso. Il maniscalco vi suggerirà la cura d'un cavallo bolso, a me basta accennarvi alcuni rimedj per questo male. Pi-

Pigliate libbre due di piombo, fatelo squagliare in una padella di ferro. Fuso che ei sia rimescolatelo con una verghetta di ferro fino che sia ridotto in polvere e frattanto che lo mescolate infondetevi due libbre di solfo pisto minutamente in modo che sia ben incorporato. Ciò fatto levate il fieno al cavallo malato e pascetelo di crusca bagnata nella quale mischiarete un'oncia della sudetta polvere ogni giorno. Ovvero pigliate un porco spino, fatelo seccare nel forno in una pignatta vetriata e ben chiusa di modo che si possa far in polvere; di questa datene un'oncia al giorno nella crusca al cavallo come sopra. Il medesimo effetto farà la testa di un castrato seccata ed apposta al cavallo come sopra. Pigliate pure verbasco o genziana e fatene polvere che somministrarete al cavallo bolso. Si fa anche un beverone ottimo per questo male preparato con farina d'avena nell' acqua nella quale antecedentemente sieno state bollite delle foglie di tussilagine ed assaro e della radice d' iride. In teorica o in generale la bolsaggine ha l'origine da calore; nulladimeno i rimedj rifrescanti da sè soli non servono se non se a trattenere il male che non facci maggiori progressi. Vi abbisognano anche degli assorbenti che asciughino, e degli attenuanti ed incisivi che sciolgano la massa condensata degli umori e combattano l'ostruzione de' vasi, E nella cura d'un cavallo bolso non devono scordarsi i cordiali. La tintura di solfo è un assai buon rimedio per questa malattia. Se ne diano al cavallo due pinte al giorno, ed ogni cinque giorni uno glie se ne dia di perfetto riposo.

Bolso. Aggiunto d' un cavallo che patisce la bolsaggine. Vedi questa voce.

Bombero. V. *Vomero*.

Bordare. V. *Contornare*.

Bordo. V. *Gallone*.

Bordoni. Diconsi quelle penne che cominciano a spuntare.

Borra, lat. *Tomentum*, fr. *Bourre*. Cimatura di panni lani. Serve per imbottire molte cose come palle, basti ec. Con questa cimatura si fanno le tappezzerie di carta che ora sono così in voga in campagna. Come si facciano, V. *Tapezzerie*. Borra si dice anche la seta grossolana che sta intorno al bozzolo di cui si fa la bavella. Vedi questa voce.

Borragine, *e Borrana*, lat. *Buglossum latifolium*, *Borrago*, *Borrago officinalis*, Linn.fr.*Bourache*. Pianta ortense assai nota. Le di lei foglie sono asprette ed il di lei fiore è di un bel turchino. Per coltivarla basta liberarla dall'erbe cattive e moverle un poco la terra d'intorno. Il di lei fiore si pone per ornamento sull' insalate. Si mangiano le foglie tenere in insalata e tutte in minestra maritate coll' uovo, ed i ramoscelli più teneri impastati e fritti regalati di zucchero sono un ornamento comodo, presto e gustoso per un arrosto sì di grasso che di magro.

Borsa. Vedi all'articolo *Pianta*.

Boscaglia. V. *Foresta*.

Boschetto. Nei giardini vasti e magnifici un boschetto è un albereto o piantata d'alberi alti e frondosi, come olmi, castagne o simili. Per maggior magnificenza si fanno di castagne d'India, d'allori e fin anche d'agrumi. A piedi de'lunghi alberi bene spesso ve ne sono piantati de'più piccioli le cime de'quali formano un boschetto entro l'altro. V. *Agrumi*.

Bosco. V. *Foresta*, *Selva*.

Bosso, *Busso*, lat. *Buxus*, fr. *Buis*, *Bouis*. Di quest' arbusto havvene di due sorti, il grande ed il piccolo: questo impiegasi per contornare le ajuole e formare i di-

disegni nel parterre de' giardini. Quello è di specie più alta, il di cui tronco ingrossa quanto una gamba d' uomo, il legno è compatto, duro e pesante senza midollo. Quest' arboscello si compiace dell'ombra. Il bosso macchiato fa buonissima comparsa ne' boschetti d'inverno. Serve quest'albero ai tornitori i quali del di lui legno più che d'ogn'altro fanno lavori d'estrema sottigliezza, ed agli incisori in legno per farne i loro stampi, i quali mai non si tarlano, e se ne fanno bocce, pettini ec. Ogni sorta di terra è buona per il bosso. In ogni esposizione vegeta bene, ma ottimamente all'ombra e anche in luoghi freddi sui monti, nelle boscaglie ec. Si propaga in varie maniere. Di seme, di ramoscelli attaccati, e di polloncelli barbati o barbette. L' ultima maniera è la migliore e la più spedita di tutte. Si tondono queste barbette per la cima e si mettono un poco distese in canaletti di terra lavorata ed all'ombra e s'adacquano subito. Propagandosi col seme produce molte varietà. Se si voglia seminare ciò si faccia all'ombra, sia il seme maturo, s' adacqui nel tempo secco e se si voglia conservare il seme fino alla primavera pongasi nell'arena. Fiorisce sul far della primavera. Per piantare il bosso e farne il contorno ad un parterre bisogna primieramente fare in terra il disegno e scavare per un piede e mezzo i quadrati del parterre, e piantare i picchetti o paletti del livello con una corda ben tesa ed orizontale e spianare il terreno. Dipoi si ficca il piantatore in terra circa un mezzo piede seguendo sempre il disegno, e nel foro fatto piantasi il bosso e maneggiandolo si fa che ci prenda quel contorno che si vuole. Quando ciò è fatto si riempie il parterre d'arena, o di scagliette di marmo colorate a piacere. Si mette anche nei vasi per ornamento di giardini, terrazzi ec. Il bosso non si tonda se non se

se compiuti i due anni. Il maggio è il tempo in cui deve tosarsi. L'ingegnoso giardiniere con ripiegarlo a dovere e col suo forbicione far può con questa docile pianta a suo gusto mille ornamenti, seggiole, canapè verdi ec.; può finger bestie, inalzare piramidi ec.

Botanica. Questa è la scienza delle piante e contiene quelle parti di fisica, agricoltura, medicina che trattano degli usi, figure, composizione ec. delle medesime. V. *Orto botanico*.

Botanico. Si dice quello che si applica alla storia naturale delle piante o alla cognizione delle loro virtù; imperciocchè chi non ne conosce se non che il nome e non sa che coltivarle è un semplice giardiniere.

Botri. V. *Chenopodio*.

Botta. V. *Rospo*.

Bottarga, fr. *Boutarque*, ou *Boutarde*. Questa è l'ovaja de' pesci: quest'ovaja accomodata e salata è un cibo assai gustoso. Sotto questo nome adunque vengono tutte l'uova acconcie in salume, come il caviale, le uova di tonno, quelle delle aringhe ec. Sotto questo nome poi particolarmente vengono quelle bottarghe che sono di muggine. Vedine l'articolo. La maniera di preparare la bottarga che si usa a Mantegne in Provenza è questa. I muggini o cefali si prendono ne' gorghi profondi chiusi con siepi di canne. I maschi si chiamano *alletans*, e le femmine *botar*, delle quali si fa botagra o bottarge, dalli quali nomi è venuta la denominazione bottarga. Preso il pesce si piglia l' ovaja bella e intera e si copre intorno intorno col sale, e vi si lascia sotto per 4. o 5. ore; quindi si spreme e si schiaccia un poco fra due assicelle o pietre. Si lava, e si secca al sole per 12. o 14. giorni.

Botte, lat. *Dolium*, fr. *Tonneau*. Vaso di legno ove mettonsi e conservansi liquori principalmente il vino.

Prima che l'uso delle botti fosse introdotto per conservare il vino od altro erano in uso i vasi di terra cotta o intonacata dentro e fuori di pece navale o verniciata, o di pelli d'animali ridotte in otri: il qual uso dura tuttavia presso ad alcuni popoli; ma dopo la perfezione del vetro si conservano i liquori in quello siccome attissimo ad impedire la traspirazione del liquore contenuto ed a ripararlo dagli urti dell'aria esteriore principio di corruzione. V. *Piombo, Vite*. Noi per gran copia di vino ci serviamo delle botti di legno di cui sarebbe superflua la descrizione. Le botti massimamente quelle le quali devono contenere liquori fini e spiritosi debbono essere se si può di buonissimo legname di quercia, il quale abbia il filo dritto e sia senza nodi e sopra tutto nelle doghe sia senza alburno, il quale non essendo sufficientemente compatto perchè immaturo lascia da sè evaporare gli spiriti del vino e talora trasudare il vino stesso. Più comunemente si fanno di castagno che è legno ottimo; cattivo è il moro gelso per esser troppo bibace. I chiodi si facciano unicamente di quercia o rovere, e questi non colla materia dei rami, ma del tronco che è più consistente. Le doghe non devono avere più di 3. o 4. pollici di larghezza, altrimenti la botte non riuscirebbe rotonda. La crassezza delle doghe deve essere proporzionata alla grandezza della botte. I fondi anch'essi debbono essere ben connessi, compatti e di buon legno. I cerchi della botte sieno di legno forte e pieghevole. Il castagno, la betula e simili sono atti a quest'uso. I cerchi di ferro sono migliori e più sicuri. Circa a' tini i quali alla fin fine sono botti di un solo fondo corrono le medesime regole sì riguardo alle doghe che riguardo a' cerchi. V. *Tino*. Il legno sia ben compatto e senza nodi come si è detto poc'anzi, non sia verde perchè o sec-

seccandosi si ristringe o così verde contenendo il vino lo rende molle. Si badi ancora se l'albero sia cresciuto in luogo paludoso e umido, perchè le tavole di questo non tengono il liquore. Se evvi qualche foro fatto dal tarlo deve diligentemente turarsi con delle spine. Vi sono certi legni i quali non danno segno alcuno di difetto; ciò non ostante messi in opera nella costruzione delle botti o dei barili danno un odore al vino che chiamasi odor di legno, talmente cattivo che non ci serve che a farne acquavite o aceto. Non si sa fin ora da qual cagione provenga un sì fatto sconcerto. Si osserva che dal medesimo mucchio di legni si sono cavate le doghe e fatte colla medesima diligenza e precauzione due fusti; uno di quelli dà l'odor di legno al vino, l'altro lo conserva a maraviglia. In Francia il bottajo è obligato non solo a ripigliare la botte per tal cagione difettosa, ma eziandio a rifare i danni del vino guastato. Siccome non si è trovata ancora la cagione di tal difetto non si sa pur anco come toglierea alla botte questa mala qualità. Dicesi che una doga sola difettosa basta a comunicare la contagione a tutta una botte. Du Hamel fece fare due botti con de'legni rifiutati dai bottai perchè supposti difettosi in tal genere, fece riempierle di mosto che ivi bollì, ed il vino non contrasse alcun disgustoso sapore. Le botti sono un oggetto della più seria considerazione per la conservazione de'vini. Quanto più o meno sieno di grossa doga, bene o mal rilegate, più o meno si fa di evaporazione nel vino; la crassezza della doga sia maggior di 8. linee non mai minore. Si nota eziandio che quanto più le botti sono ampie tanto più sono atte a conservare il vino, poichè avendo in esse la stessa quantità di vino minore superficie che se fosse divisa in più piccole botti, le parti spiritose del vino svaporano in

copia minore. Ne'tempi antichi se ne facevano di una capacità grandissima. In Roma e suoi contorni le più grandi d'ordinario non oltrepassano i 16. barili. Travasato il vino da una botte all'altra abbiasi attenzione di riempierla o rimboccarla due volte la settimana, talchè sia sempre piena fino al cocchiume, perchè si è fatta osservazione che una botte la quale si rimbocca una sola volta al mêse consuma assai più di vino nel corso di un anno, che 4. che si rimbocchino due volte la settimana. Se abbiansi le succennate attenzioni, se la cantina abbia le condizioni che assegnaremo alla voce *Cantina*, il vino si conserverà e non se ne perderà quasi nulla. Che se le doghe sieno più sottili dell' accennato egli è quasi impossibile che il vino non traspiri o che non sia soggetto al troppo caldo o al troppo freddo. Prima che la botte nuova si metta in opera deve essere preparata a ricevere il vino, profumata, lavata, avvinata. Il far bollire entro la botte il vino nuovo la libera da cento difetti se ella siane intaccata. Ecco varie maniere per preparare una botte acciò non si guasti e servono anche per ristabilirla in caso che fosse difettosa. Fate in essa un fuoco di sarmenti o tralci di vite in modo che ella si profumi, ma non s'abbruci; chiudetela esattamente quand'è piena di fumo e lasciate che se lo beva. Lavatela quindi con acqua calda, nella quale sianvi entro bolliti seme di senapa e di finocchio ben pistati e la vostra botte sarà netta. Altramente riempite la vostra botte di vinaccie, lasciatele dentro per 15. giorni e la botte sarà buona. In altro modo. Pigliate calce viva, ma che non sia sfiorata, gettatela entro la botte con tant' acqua che basti per iscioglierla. Turate ben bene il cocchiume con del sughero o altrimenti sì che non traspiri, la calce tira a sè tutto il mal odore delle botti e quella resta libera.

Col-

Colle botti nuove altri usano di lavarle prima con acqua fredda, indi colla calda e si lascia asciugare: quindi vi si versa dentro del mosto bollentissimo e movendole per ogni verso si fa in maniera che questo le bagni per ogni parte. Dalle botti vecchie si raschi tutta la feccia e il tartaro che è stato deposto nel fondo o sui lati onde non ne contragga cattivo gusto il vino nuovo. Il secco e la muffa sono due difetti che la botte partecipa al vino; il secco proviene dallo stare un pezzo la botte vuota. Si rimedia a questo difetto in parte col porvi dentro aceto bollente o con fare in quella una bollita con foglie di salice, radiche di finocchio, rosmarino ed altr'erbe odorose. Tali cose bollite o in acqua o in aceto si cacciano nella botte, la quale si va rivolgendo e si lava così in ogni parte. Questa bollita però si deve levare prima che affatto si raffreddi. Se il secco provenga da fondaglia di vino lasciata ivi seccare allora il male è insanabile. Difficile pur anche è a togliersi l' odore di muffa ad un fusto ove ella siasi impossessata. Si può raschiare con tagliente coltello ogni doga ed al fondo si può applicare la bollita sudetta. Agostino Gallo propone fra le altre cose di far bollire in una caldaja tante libbre di allume di rocca quanti barili contiene la botte e infondere in questa quell' acqua bollente, chiuderla bene e voltarla finchè l'acqua sia fredda, e rinnovare la bollentata se non riuscisse la prima; la quale acqua sarà buona per altre botti. Si può usare anche l' acqua alluminata dei tintori dopo aver servito ai panni. Alcuni abbrucianvi entro sarmenti di vite e fanno che i carboni scaldino tutta la botte. I dotti commendatori milanesi degli Elementi d'agricoltura del Mitterpacher danno come il mezzo migliore quello della calce indicato dal Tanara, dall'Affaitati e da altri con poco effetto perchè forse non con e-

esatta regola. Consiste questo in porre entro le botti offese calce viva, sopra infondervi acqua, turarle, agitarle, indi lasciarle per alcun giorno in quiete con questa specie di lissiva, levata la quale giova fare alle botti un bucato prima d'acqua e poi di vino. L'esperimento che essi riportano proposto dal sig. D. Andrea Carli, messo a prova dai delegati della società patriotica di Milano e da essa publicato, è decisivo: noi perciò lo ripeteremo quì colle stesse parole perchè l' argomento ne è troppo interessante. In una botte ammuffita da più anni, dice il sig. Carli, capace di 6. brente circa dopo averla lavata con acqua semplice e ben asciugata al sole feci gettare dentro 6. libbre di 28. once di calce viva, versandovi sopra dell'acqua in proporzione; indi si turò per dir così ermeticamente la medesima: lasciatala un giorno (o due a misura della maggiore o minore infezione) s'udì il sibilo interno della calce fermentante, mentre rimovendo la botte si agitava la medesima per ogni senso acciò venisse in generale compresa dalla calce l'interna di lei superficie; ed in seguito uscì dal legno il vapore pregno di muffa a cui corrispondeva un odor misto d'amendue. Si aprì finalmente la botte e gettatane la calce, con del vino bollente e un po di sale, o anche senza di questo usando vin nuovo, si lavò anche per liberarla dal sapore della calce stessa, e rimase essa così perfettamente libera dalla muffa. Tale sperienza replicata in mia casa più volte in botti ammuffite e dall'antichità quasi marcite ebbe un costante e favorevole successo, onde questa può servire di regola e per la dose e per la maniera di usare l'enunciato rimedio. Fin quì il sig. Carli. Gioverà però eseguire l'operazione all'aperto per evitare gli scoppj che potrebbe produrre l'aria sprigionandosi dalla calce. Il sig. Pini che riportò questo esperimento del sig. Carli nella prima edizione di questo Dizio-

nario alla voce *Vassello*, vi aggiugne le sue osservazioni sull'indicato metodo dei sarmenti abbruciati entro la botte a lui riuscito felicemente in un tino di legno di castagno. Era questo muffato già da qualche anno: dopo averlo fatto ben nettare, raschiare e stropicciare con erbe aromatiche sembrandogli che avesse perduto il cattivo odore si arrischiò a porvi l'uva, ma ne ritrasse il vino col tristo sapore di muffa. L'anno susseguente l' odore di muffa nel tino era cresciuto ed ei lo fece di bel nuovo ripulire e vi fece bruciare dentro una buona quantità di sarmenti chiudendo quasi affatto ogni spiraglio del fondo superiore acciò bene si affumicasse. Levata la cenere e i carboni e bene risciacquato il recipiente vi pose l'uva, ne uscì un vino perfetto e rimase il tino perfettamente sanato. Con questa varietà di buono o cattivo esito di questo e di altri rimedj provati anche da altre persone converrà dire che non s'adopri sempre la giusta dose degl'ingredienti o che questi non riescano in ogni sorta di legno. Il Tanara che ha veduto l' incertezza dei rimedj proposti da lui finisce col consigliare di servirsi della botte ammuffita o per conservarvi altre cose o per far fuoco coll' altre legna. Se volete fare una botte perfettissima per contenere il vino servitevi di questa ricetta; risciaquate la botte col mosto; mettete entro di quella un bigoncio o mastello di uva pestata; chiudete ben esattamente il cocchiume. Tenetela due giorni al sole rivoltandola spesso. Quest'uve tireranno a sè ogni cattiva qualità che ella avesse e la purgheranno, e risciaquandola poscia con vino nuovo ella sarà perfettissima. Anche l'acquavite è rimedio per le botti guaste o puzzolenti. I lodati commentatori avvertono che siccome le botti cavano talora il vizio della muffa senza darne sensibile indizio finchè sono vuote, giovi quasi interrogarle

con forti picchi al di fuori, contemporaneamente fiutandola dalla parte dell' usciuolo o porticella, giacchè le particelle graveolenti messe così in oscillazione si manifestano. A tutti i sudetti rimedj curativi sono da preferirsi i preservativi. Cavato appena il vino dalla botte ed estrattene le feccie si devono lasciare aperti i soliti sfori per ben otto giorni e dopo questo tempo si scoperanno se hanno da restare asciutte: meglio è peraltro il tenerle umettate con un poco di vino che si deve cambiare estraendo il primo avanti di sostituire il secondo e levando questo prima di empirle. Abbiasi la cautela di non umettare le botti con vino bianco se hanno servito per vino rosso, nè viceversa, e di scegliere per quanto si può a tal uso vini di tempera uguale. Alcuni esteri costumano di unger con olio o di verniciare le botti al di fuori, il che impedisce l' evaporazione dello spirito ardente de' vini, sicchè rimangono più generosi. Dell'utilità d'impedire all' intorno alle botti l'accesso dell'aria se ne ha un esempio singolare, presso Bacone da Verulamio il quale riferisce d' un vascelletto estratto da un pozzo in cui per dimenticanza era restato per 10. anni e ritrovato contenere un vino assai più vigoroso che non era da prima. A un di presso succede così nelle uova fresche ed altre cose che più difese dall'aria e impedita la traspirazione più si conservano. Vedi *Conservare*, *Vova*. Per mantenere sana una botte piena di vino nuovo in cantina coprasi l' orifizio di essa; ma non esattamente affinchè possa respirare al bisogno fintanto che non abbia cessato interamente di bollire. Intanto bisogna supplire sempre vino nuovo a quello che è svaporato rimboccando la botte perchè resti perfettamente piena e non dia luogo alla fermentazione acetosa e putrida. A principio bisognerà far questo ogni giorno o un giorno sì e l'altro no, in-

indi ogni settimana, e quando la botte sarà ben turata basterà farlo ad ogni due, quindi ad ogni sei settimane. Il vino che vi si aggiugne non sia inferiore a quello che già sta nella botte, e ogni volta che si rimbocca nettisi bene il foro del cocchiume e questo stesso se vi fosse panna o fiore che sopranotasse o vi stesse attaccato. Per conchiusione, la buona cantina e la diligenza del cantiniere, l'uso de' rimedj sovra accennati sono preservativi acciò la botte non si guasti. V. *Spina*.

Botte di cuojo. V. *Otre*.

Botteglia, *Bottiglia*, fr. *Bouteille*. Vaso assai noto ove conservansi liquori di ogni sorta. Usualmente una botteglia si dice un vaso per contenere del vino. Di tante specie di botteglie vi sono di quante differenti materie si fanno: di majolica, di stagno, di rame, di latta, di cuojo cotto, per l'ordinario di vetro. Nelle botteglie per lo più si mandano i vini forestieri e gli olj. V. *Botte*, *Olio*.

Bottone. V. *Galle*, *Gemma*.

Bottone bianco. V. *Sempiterno*.

Bovile. Stalla da buoi. V. *Bue*, *Stalla*.

Bovina, lat. *Eucerda*. Letame o sterco de' buoi. Le aje dopo essere state ben battute e spianate s' intonacano colla bovina. V. *Bue Letame*.

Boulingrin. Termine totalmente inglese che significa una maniera di parterre particolare venuta dall' Inghilterra. Direbbesi anche un tapeto di verdura. I nostri antichi usavano il prato avanti le case, le chiese ec. I parterre l'aveano mandato in disuso; gl'Inglesi lo hanno richiamato. I nostri giardinieri lo abbelliscono col tonderne spesso l'erba acciò comparisca più unita, con adornarne i compartimenti con bordi odorosi e con ordinatamente interromperlo con alberetti. Questi tapeti di verdura si mettono nelle corti delle ca-

case di campagna. Questi si fanno al modo de'prati. Se taluno o per bizzaría o per bisogno volesse fare il suo ***boulingrin*** in brevissimo tempo non ha che a far abbassare il luogo 5. o 6. dita traverse e spianarlo poi con cotenna o cotica tolta da un prato, che abbia l'erbe fine e delicate, molto ben incastrandone un pezzo con l'altro, adacquandolo poi, che farà in brevissimo tempo una bella comparsa e s'apprenderanno l'un l'altro facilmente. Il medesimo si può fare col mosco.

Bozza. Empiema o male che viene ai cavalli ed a' buoi. V. *Cavallo*, *Bue*.

Bozzacchio. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 20.

Bozzima. Una pasta tenera di stacciatura, o di cruschello, d'untume e d'acqua, col quale si intride la tela sul telajo per rammorbidarla.

Bozzolo, *Boccio*. Si è quel gomitolo o invoglio nel quale si chiude il verme da seta per diventar ninfa. Da questo dopo alcun tempo esce la farfalla per il seme de' bigatti. Alcuni di questi bozzoli o follicelli contengono maschio, altri femmina. I bozzoli lunghi ed aguzzi contengono i maschi, i corti e larghi dalle panciute femmine sono abitati. V. *Filugello*.

Bracciatello, lat. *Panis bucellatus*. Specie di ciambella intorta di pane.

Bracco. V. *Cane*.

Brace, *Bragia*, *Bracia*. Fuoco senza fiamma o siano carboni accesi che rimangono dal legno abbruciato. Le castagne cotte nelle brace sono più saporite che le abbrustolite nella padella. Le patate o pomi di terra, le rape ec. si cuocono sotto le brace. Brace si dice anco ai piccoli carboni spenti detti pure carbonella.

Bragiera. V. *Padella*.

Branca orsina, *Acanto*, lat. *Acanthus*, *Branca ursina*; fr. *Acanthe*, *Branc ursine*. Fa buona comparsa nei giar–

giardini vasti e perciò in quelli si ammette. Si moltiplica per semi consegnandoli alla terra in marzo, o per barbatelle in febbrajo o in marzo, facili ad allignare. Nasce spontaneamente ne'luoghi dirupati e scoscesi ed ama l'ombra. Si solleva fino a due braccia, dritta e terminata da una spiga carica di belli fiori ciascuno d'un solo pezzo, di colore incarnato. Le foglie sono rosacee della lunghezza d'un braccio e della larghezza d'un palmo; molli, d'un verde carico, sinuose e un poco ricciute. Queste si usano per tingere in giallo e da esse si suppongono imitati i fogliami del capitello corintio. Tutta la pianta è piena d'un sugo mucilaginoso e glutinoso. Si fa uso delle sue foglie ne'cristei, ne'fomenti e ne'cataplasmi emollienti per calmare i dolori forti e le infiammazioni.

Branca orsina falsa, o selvatica, è Spondilo, lat. *Sphondilium vulgare hirsutum*, C. Bauh. *Sphondilium quibusdam; sive Branca ursina Germanica*, G. Bauh. *Spondilium*, Dodon. fr. *Berce*, *Fausse branc-ursine*. Questa è una pianta che cresce nei contorni delle selve, nelle praterie umide e fiorisce in maggio e giugno. La sua radice è polposa e ripiena d'un sugo giallastro: pullula un tronco vuoto e scanalato che sostiene alcune foglie coperte sopra e sotto d'un piumicino assai fino e frastagliate in varie parti che sono molto somiglianti a quelle della pastinaca. Le è stato dato il nome di branca orsina perchè si crede abbia qualche somiglianza coi piedi o zampe d'un orso. I suoi fiori sono ombrelliformi, bianchi o porporini. Le foglie sono emollienti, il seme e le radici aperitive e la radice applicata in cataplasma dissipa le callosità. I Polacchi e i Lituani colle foglie e colla semenza ne fanno una specie di bevanda che serve di birra alle persone povere. I conigli sono ghiotti di queste foglie; ma alcuni pretendono che

la

la pianta sia più nociva che utile, che infesti i prati e i pascoli e deteriori il fieno in cui si trovi in copia.

Branchie, lat. *Branchiæ*, *Expiracula*, fr. *Ouies*. Sono quella specie di squamme più o meno grandi che hanno i pesci al fine della testa e al principio del corpo; sono composte d'un ordine o più di lamelle strette, ben disposte e riserrate l'una contro l'altra che formano come altrettante barbe o frangie simili a quelle d'una penna da scrivere; e queste frangie possono propriamente chiamarsi il polmone e l'organo della respirazione dei pesci. Le branchie vanno coperte d'un operculo che si alza e abbassa, e che nell'aprirsi dà passaggio all'acqua che l'animale ha respirato.

Branco. Moltitudine o truppa d'animali adunati insieme. Gli animali infetti quando sono in branco cogli altri infettano i sani. V. *Bestiame*.

Brasca. Significa un cavolo di prima piantagione. V. *Cavolo*.

Brasile. V. *Legno del Brasile*.

Briachezza. V. *Ebbriachezza*.

Briglia, lat. *Habena*, fr. *Bride*. Stromento col quale si tiene in obbedienza e in soggezione il cavallo. Questa è composta di varie parti come il morso, la testiera, il barbazzale, il frontale, il sottogola ec. Parte di queste cose sono di cuojo e parte di metallo come ad ogn'uno è noto. Il cavezzone, la seghetta, la museruola entrano anch'esse sotto il nome di briglia che servono a frenare il cavallo. Con tutti questi stromenti però un cavallo talora non si può reggere; toglie talora la mano al cocchiere o al cavaliere in sella. Vedi perciò *Raffrenare*.

Brillare, fr. *Ecosser*; *Ecailler*. Significa lo spogliare della sua scorza riso, orzo, miglio ec.

Brillatojo, fr. *Van*. Stromento di legno col quale si

si spoglia il riso, miglio, orzo ec. della sua scorza.

Brina, lat. *Pruina*, fr. *Gelée blanche*. Questa è una specie di rugiada la quale cade sul principio e sul fine del verno. S'attacca essa tenacemente alle foglie de' vegetabili o sopra altri corpi e vi si congela. Altra sorta di brina ha origine dai vapori acquosi di qualunque materia i quali incontrano un freddo sufficiente per congelarli. Questa attaccasi alle foglie non solo, ma alle frondi degli alberi e li fa comparire come se fossero canditi. I peli degli uomini e degli animali non vanno esenti da simile attacco. Le traspirazioni ed i vapori che esalano s'agghiacciano. Attorno al naso ed alla bocca de' viaggiatori notturni si vedono questi ghiacciuoli più frequenti che altrove. Le brine sul principio e nel decorso dell' inverno sono poco dannose; allora tutto è riposto, non evvi cosa in campagna che possa soffrir danno. La terra anzi gode di questo gelo, i cavoli che sono in campagna diventano più teneri. Se le brine anticipino la vendemmia, rendono l'uve più dolci. Sarebbe a sperimentarsi qual fosse l'effetto che fa la brina sull' uve raccolte. Il freddo proveniente dalla brina forse indurando all' uve la pelle, ed impedendo la traspirazione sarebbe cagione che durassero di più e forse si renderebbono d'un sapore più grato. Nel cavolo oltre la tenerezza cagionano ancora un sapore più delicato. Ma se al cader delle brine la campagna abbia già cominciato a muoversi esse allora sono fatali. Quegli alberi i quali possono portarsi nel serbatojo colà si riparano, difficile però è il riparare un intero brolo. Usano alcuni portar concime fumante o con accender paglia e sarmenti umidi far del fumo sotto gli alberi o in vicinanze di essi in tal positura che il vento porti il fumo su quelli: o allora quando sono coperti di brina fanno passare i raggi del so-

sole chiaro per mezzo di un fumo frapposto. I cacciatori dopo le brine fanno prede più copiose. Le allodole particolarmente dopo la brina giuocano più volentieri sullo specchietto. V. *Specchietto*.

Certe brine come certe nebbie sono per l'ordinario esalazioni grossolane e terree, mescolate e radunate insieme. Ecco la ragione per la quale s' ispessiscono e turbano l'aria, e cascando sulle frutta e sui fiori per l'ordinario li guastano. Queste quanto meno hanno d' umidità tanto più sono dannose; più grossolane, più aride e più terrestri seccano, guastano e abbruciano i bottoni, i germogli, le foglie, i fiori e i frutti più teneri. L'ortolano o altro chi siasi il quale avrà notati i segni che le precedono saprà ben prevederle e riparare per quanto si può da queste abbruciatrici meteore le sue frutta più delicate, ed avrà tempo di coprirle con delle tettoje di tela e non iscoprirle che passato il pericolo. Gli alberi fruttiferi sono soggetti a tali brine e nebbie, e tanto più vi sono soggetti gli alberi più novelli e più teneri. Il giardiniere deve avere la sua provisione di cerchi di legno e di una sufficiente quantità di paglie colle quali ne vesta i cerchi e faccia come delle campane da coprirne gli alberetti quando teme la brina. Queste campane ben custodite tenute al coperto quando non sono in opera serviranno per più anni. Per gli alberi poi che non potranno ripararsi si faccia così. Tocchi che siano dalla brina si lavino, servendosi di una siringa colla quale si sparga l'acqua sulle piante. Una macchina simile a quella con cui si estinguono gl'incendj sarà attissima a tal uso. V. *Vegetabile*, *sez.* 2. *n.* 3., *Gelo*.

Brionia. V. *Vitalba*.

Brizzolato, *Pinticchiato*, fr. *Grivelé*, *Panaché*. Significa macchiato minutamente con due diversi colori,

ri. Un garofolo bianco messo vicino ad un colorito viene ad essere brizzolato di rosso. Si dice un uccello, una gallina brizzolata.

Brocca, lat. *Hydria*, fr. *Broc*. E' un vaso di terra cotta o di rame ad uso di tener acqua, vino e altri liquori e si dice anche dello stesso liquore contenutovi, onde brocca d'acqua, brocca di vino ec. Brocca è pure in molti paesi quel secchio che portano attorno i venditori di latte. In molti paesi brocca si dice un ramoscello d'albero: quindi è che degli uccelli di rapina si dica, andare alla brocca e imbroccare, cioè posarsi sugli alberi. Uccellare alla brocca presso i Lombardi è il tendere le reti agli uccelli sotto qualche pianta. I richiami fanno scendere gli uccelli dall'alto e imbroccarsi, gli allettajuoli gli allettano a scendere in terra ove sono coperti poi dalla rete che scocca loro addosso. Alla brocca se ne prendono di tutte le sorti, specialmente fringuelli. Si dice pure brocca una canna grossa divisa o spaccata sulla cima in più parti e allargata per uso di coglier fichi.

Brocco. E' quella pipita o garzuolo o getto che fanno le piante, o per dire altrimenti, le gemme si spiegano in brocci. I getti del cavolo, delle rape ec. si chiamano broccoli. V. *Cirro*.

Broccolo. Appresso i giardinieri e gli ortolani significa la sommità di alcune insalate, erbaggi o simili le quali si reputano preferibili alle altre parti meno tenere. Per l'ordinario sotto il nome di broccoli s'intendono i broccoli detti romani, la cui semenza che si manda da Roma o da Malta si reputa la migliore. Un' aria mite e temperata, anzichè no calda è favorevole alla loro vegetazione, perciò li vediamo moltiplicarsi e far progressi sicuri e maravigliosi nei luoghi caldi, come a Roma, a Malta, a Napoli e nelle riviere di Ge-

Genova fino a Nizza. Di questi bròccoli si godono le foglie più tenere e le cime ancora acerbe che non abbiano spiegato il fiore. Sogliensi ne' paesi caldi stagionar le mappe o cime per la quaresima, ma in Lombardia pigliano la regola del fiorire dall' esposizione e si mangiano i broccoli verso l' autunno. In Roma si cominciano a godere dall'ottobre fino a tutta la quaresima in cui sovente abbondano straordinariamente. Si mangiano in varie maniere, ma principalmente in insalata con un poco di pepe, e fritti nella padella. Conviene guardarli dal freddo all'inverno, rincalzando la terra sui loro gambi, e se fosse possibile guardandoli dal freddo la notte. Broccolo si dicono anche i ributti o germogli e foglie rimessiticcie sopra il fusto di un cavolo già brucato o tagliato. Si mangiano alla quaresima in insalata o in minestra. V. *Brocco*, *Cavolo*.

Brodo, lat. *Jus*, *Jusculum*, fr. *Jus*. Liquore il quale per mezzo del fuoco ha estratto il sugo ed il sostanzioso della carne, del pesce, dell'erbe ec. Per l'ordinario si fa coll'acqua. Se questo liquore si estragga per trasudamento della materia, allora chiamasi sugo. Per comodo de' viaggiatori, massimamente ne' lunghi viaggi di mare è stata ritrovata la maniera di restringere il brodo in tavoletta, e farlo fisso e portatile. Eccone la ricetta in grande. Prendete il quarto d'un bue, un vitello intero, o mezzo secondo la di lui grandezza, due dozzine di vecchie galline o vecchi galli, o una dozzina di gallinacci vecchi tutto pelato e vuotato e schiacciato. Digrassate che siano queste vivande, ben nettati i piedi del vitello e de' montoni, metterete il tutto in una gran caldaja, come quelle de' tintori. Aggiungetevi la decozione di 12. o 15. libbre di raschiatura di corno di cervo, che voi avrete fatta bollire a parte e passare calda sotto il torchietto. Su tutta la ma-

te-

materia vuotatevi 4. secchi d'acqua di fontana. Chiudete la bocca della caldaja esattamenae col suo coperchio e colla pasta ristuccate le fessure sicchè non traspiri, ed il coperchio stesso fermatelo con un peso di 50. o 60. libbre. Cuocano le vivande ad un fuoco dolce ed eguale, nè si schiumino giammai. Sei ore di fuoco sogliono essere sufficienti, 7. o 8. non sono superflue. Quando le ossa agevolmente si stacchino dalla carne questa si crede cotta a sufficienza. Allora toglietene le più grosse e lasciando sempre la caldaja al fuoco acciò le carni mantengansi in un calore violento, voi quanto più presto sia possibile le caverete, e tagliatele in minuti pezzi più calde che possiate le metterete sotto al torchio guarnito di lastre di ferro calde per cavare dalle carni tutto il sugo. Rimettete il sugo nella caldaja, quindi ripassate il tutto per setaccio. Lasciate che il tutto si freddi e levate il grasso che sopranota. Subito dipoi condite questo brodo con una mediocre quantità di sale, pepe bianco, garofoli ed altre spezierie a vostro piacere. Fate che bolla ancora sempre rimescolando la materia con una mestola di legno, e ciò fino a tanto che il brodo si condensi talmente che messo sopra una tavola si stringa in una gelatina in consistenza di mele spesso che diverrà di color bruno. Levate dal fuoco il tutto e gettatelo allora quando sia per metà freddo entro forme di terra verniciata, il profondo delle quali non oltrepassi le 3. dita o le 4. Fredde che siano queste materie gelatinose le metterete a seccare sia nella stufa, sia nel forno mediocremente caldo; avvertendo però che il troppo calore non le abbruci od arrostisca. Verranno esse alla consistenza della colla forte, facili a rompersi colle mani ed a formarsi in tavolette di un'oncia o due l'una. Si conservano queste per un anno e più se sieno custo-

dite in fiaschi di vetro o in barili ben sigillati in luogo fresco ed asciutto. Di queste tavolette se ne porrete un'oncia o due in un boccale d' acqua farete un brodo ottimo e per fare minestre, e per cuocervi altra carne a stufato ec. Questa ricetta in grande può ridursi in piccolo diminuendo a proporzione le dosi. Se in questa mistura aggiugnerete erbe a bollire come sedani, persemolo, cerfoglio, cipolla ec. il brodo non diventerà che più saporito.

Brogiotto. Genere di fico notissimo, di cui vi sono tre specie: la 1. più conosciuta è il brogiotto grosso di un rosso scuro, coperto di una specie di polvere cerulea, talvolta bianca; la sua scorza è tenace, la figura sferica ed appianata dalla parte dell'occhio. Questo fico è delicato e gustosissimo, ma non se ne possono mangiar molti principalmente se non siano ben maturi, per quella specie di latte che fa bruciare la bocca. E' un poco tardivo nei paesi freddi e spesso non arrivano a maturare in gran parte sopragiunti dal freddo. La 2. specie è il brogiotto piccolo, minore del precedente d'un rosso nero al di fuori e porporino al di dentro, più appianato verso l'occhio; la sua scorza è tenace: esso richiede molto caldo. La 3. specie differisce dalla precedente per la sua scorza sottile, di un rosso porporino nero, e un poco più piccolo. V. *Fico*.

Brolo. Termine lombardo, che significa luogo piantato di frutti. I Toscani lo prendono per verdura e luogo pieno di essa come orto e dicono pure bruolo antiquato.

Bronco, lat. *Virgultum*, fr. *Tronc*. Tronco, sterpo grosso. Bronca è una sorte di pera.

Broncone. Bronco grande, e dicesi di ramo o pollone tagliato dal suo ceppo, ma non rimondo. Broncone, lat. *Pedamentum*, fr. *Echalas* vale palo grosso con

con traverse da capo che diconsi cornetti ad uso di sostener le viti nel mezzo de' campi.

Bronzo, *Metallo*, lat. *Æs*. *Æs campanarum*, fr. *Airain*, *Bronze*. Metallo composto di rame e di stagno cui si uniscono talvolta delle altre materie metalliche e segnatamente lo zinco, il bismut e l'ottone. Il bronzo è agro, fragile, duro e sonoro. S'impiega a diversi usi come per far le campane, i cannoni, i mortai da bombe, i mortai per gli usi domestici e le statue, e si variano le dosi dei metalli secondo l'uso che si vuol fare del bronzo che ne risulta. Siccome lo stagno è meno sensibile all'azione de' sali, dell'umidità e dell'aria di quello che lo sia il rame, così è molto meno soggetto alla ruggine; quindi avviene che il bronzo copresi meno di verderame che il rame puro. Questa è una delle migliori ragioni per cui si fabrica questa lega per opere ordinariamente destinate ad essere esposte alle ingiurie dell'aria, come per cannoni e per statue. Gli antichi che quasi sempre lavoravano per l'eternità ne facevano anche i perni, arponi e code di rondine per fermare insieme le pietre grandi nelle fabriche, per restaurare le statue e cose simili dalle quali si voleva tenere lontana la ruggine divoratrice del ferro. Possono farsene anche i canali per le grondaje e i condotti per le fontane. In molti luoghi se ne fanno delle olle ed altri utensili della batteria di cucina che riescono a maraviglia. La spesa per tutte queste cose è maggiore che se si facessero di ferro, piombo, rame e altre materie, ma quanto non è ben compensata dalla lunghissima durazione e da tanti altri vantaggi? Per colorire legno, terra cotta ec. in bronzo, Vedi *Vernice*.

Brucare, *Bruscare*, *Potare*, lat. *Collucare*, fr. *Elaguer*. Levare le frondi da' rami, mondarli ec. Si dice bru-

care un arancio acciò faccia una bella testa. Si usa di brucare un albero particolarmente degli isolati acciò s'innalzino, togliendo ad essi i rami laterali i quali impediscono il sugo ad ascendere. Circa questa operazione deve notarsi 1. che per isfuggire che i legni da opera non corrano pericolo di patire qualche vizio interno non devono questi brucarsi tutt' ad un colpo come si usa col salce; 2. vuolsi avvertire che tagliando i rami laterali si giunge bensì ad avere alberi assai alti, ma questi altresì restano troppo sottili per resistere alla forza de'venti ed al peso del fiocco. Le branche laterali sono quelle le quali fanno prendere forza all' albero e lo fanno dilatare,perciò devesi andar con riguardo e tagliarle solo in parte acciò il getto principale dominante cresca bensì,ma l'albero pure s'ingrossi,nè coi tagli o troppo frequenti o troppo copiosi esso venga a patire. Con uno di questi tagli si può rimettere una fila o spalliera d'alberi per molto tempo negletti,acciò s' alzino e facciano una comparsa meno confusa di prima. Gli alberi fitti l'uno coll'altro non abbisognano d' essere sfrondati acciò s'innalzino. Un albero con l' altro togliendosi lateralmente l'aria poco crescono lateralmente amendue e sono obligati a spingersi in alto. Tagliansi soltanto in questo caso i rami deboli che mancherebbono fra poco. V. *Tagliare*. E perchè nel brucar gli alberi fra gli autori vi è qualche varietà circa il tempo vi rapporterò le diverse opinioni, acciò possiate seguire quella, che più vi piace. Costantino Cesare vuole che tutti gli alberi sì piccioli che grossi si debbano brucare colti i frutti, togliendo loro i seccumi, i rami rotti, i mal pasciuti ed i mal situati; Crescenzio al cader delle foglie; Teofrasto prima che le rimettano; Plinio insegna che si bruchino in primavera. Io però sono di parere che bruchiate a vostro comodo, purchè non sia

di

di piena estate o sulla primavera quando gli alberi sono già in succhio. Per mezzo di questa potagione liberati gli alberi come da una lepra e dall' insopportabile peso de'rami viveranno lietamente e produrranno più frutti. V. *Potare*.

Bruciare le terre. V. *Dissodare*.

Brucio. Si dice il verme che sta nelle radici, ne'raperonzoli e simili.

Bruco, lat. *Brucus*, *Eruca*, fr. *Chenille*. Specie d'insetto, il qual rode spezialmente la verdura. Dopo essere stato verme si cambia in farfalla. Allorchè questi animali dannosi hanno rosicchiate le foglie di un albero, esso per quell'anno non dà frutti benchè abbia mostrati de'fiori in quantità e se ne porta, sono aborti. Sogliono queste farfalle depositare le loro uova sulle cime delle frondi, tra le foglie incartocciate e legate insieme con fili, oppure le lasciano attaccate ai tronchi e ai rami degli alberi e coperti d' un folto pelo. Nei tempi d'inverno ed avanti che il calore del sole abbia schiuse queste uova il sollecito contadino le tolga e le schiacci. Per tagliare le punte delle frondi e de'ramoscelli degli alberi grandi evvi una specie di forbicione, che in Italia non ha nome che io sappia, in Francia si chiama *echenillier*, o *echenilloir*. Sono questi insetti così tolleranti del freddo che esposti ad un freddo maggiore di quello del 1709. hanno resistito, quando altri insetti vi son periti. Ne cagiona la distruzione una pioggia fredda che li colga scoperti allor che stannosi pascendo sulle foglie. Gli augelli ne distruggono anch'essi la loro parte. Per distruggere i bruchi eccovi alcune maniere. 1. Alla mattina per tempo scuotete gli alberi infestati dai bruchi, essi intorpiditi dal freddo notturno cadono e si schiacciano coi piedi. Nel mese di maggio dee muoversi guerra alle rughe verdi

dell'uva spina. Una specie di bruchi saccheggia un campo di cavoli. Nascono questi da certe farfalle le quali sono frequenti ne' giardini della primavera, al fine d'ottobre posano le loro uova sotto le foglie de'cavoli dalle quali ne sbuccia un esercito che li devasta. S'asconde questo in tempo di giorno tralle frondi del cavolo più fitte ed alla notte se n' esce al foraggio. Questo è il tempo di farne preda. 2. Col lume di una lanterna facilmente si scorgono e si raccolgano facilmente. 3. Empite di carboni accesi un vaso nuovo, gettatevi entro resina, incenso o pece o bitume, poi presentate il vaso ove sianvi bruchi: quel fumo gli ucciderà. 4. Bagnate più volte con acqua ove siavi stata infusa della ginestra le frondi e le piante attaccate da'bruchi e morranno. Si cava in questa maniera doppio profitto, s' ingrassa la polleria la quale n'è ghiotta e si salvano gli erbaggi. De' bruchi varie sono le specie, annulari, verdi, pelose ec. Non cedono in varietà alle farfalle. Questi s' attaccano al pero, quelli al pomo, altri agli erbaggi, altri alle foglie: ogni albero ha per l'ordinario il suo bruco. Di tutti in generale conviene distruggere le uova. Questa caccia si fa d'inverno. Reaumur accenna certi bruchi i quali non s'attaccano che al pino selvatico. Filano in società delle gallette o bozzoli della grossezza di un melone ordinario, dal quale si può cavare della bella e buona seta. Questi bozzoli si sostengono attorno ad un ramo come la stoppa sulla conocchia. Se ne sono fatte delle buone calzette di seta, senza che essa sia stata pettinata, ma solo presa a mano e filata. Questa seta è assai bianca e del colore d'argento. Si trovano simili insetti nei contorni di Forges, nel paese di Gex fra il Monte Jura e gli Svizzeri. Chi sa se si troverebbono forse anche ne'nostri paesi se si ricercassero? Il medesimo ac-

accuratissimo autore ci assicura che molti bruchi mangiandosi non sono punto velenosi. Le galline se ne fanno pasti senza danno, e gli asini mangiando l'erbe quanti mai ne divorano senza lesione! Sembra impossibile in certi anni di una copiosa quantità di questi insetti, non trangugiarne alcuno o cotto, o crudo nelle erbe. La fantasia su questo fatto credo, che giuochi di molto. Si crede peraltro che il bruco vellutato, chiamato in alcuni luoghi blanda che è una specie di verme delle locuste senz'ali, se pascolando i buoi l'ingojano è capace di produrre in essi l'indigestione. V. *Indigestione*, *Bue*.

Varj modi si accennano dagli autori per distruggere i bruchi e le rughe, i quali sono o difficili od incerti. Il più sicuro è come testè si disse di sterminare le uova, le quali non è difficile il rinvenire ascondendosi in certe foglie accartocciate. Queste si fanno cadere e s' abbruciano. Si cerchino particolarmente gl' insetti delle viti. Sono questi così maligni che la vite da essi brucata rimane per due anni infeconda. V. *Vite*. Varj altri modi scriverò quì per compimento di quest' articolo. Alcuni dunque asseriscono che le rughe o bruchi morranno: 1. se bagnarete l'erbe con lisciva di ceneri di vite o con acqua ove sieno stati per tre giorni a molle sarmenti di vite: 2. se le profumerete con pece e solfo vivo: 3. se farete star a bagno i semi in lisciva di fico non soffriranno molestia da quest' insetti: 4. mescolate orina e morchia d' olio parti eguali e bagnerete l'erbe: 5. la suffumigazione di sterco di capra, scorze d'aglio e legno di bosso uccide quest' insetti sugli alberi: 6. se con acque di sapone negro e grasso ne bagnerete le uova periranno: 7. decozione di tabacco e morchia di sapone fanno lo stesso effetto: 8. l'aceto non gli uccide; li tormenta bensì e li obbli-

ga a fuggire. 9. Pigliate le rughe di un altro giardino o parte di quelle che devastano il vostro, fatele bollire con seme d'anisi, spargetene il giardino, l'odore le fuga. 10. L'acqua di ginestra sparsa sulle foglie gli uccide. Questi modi sono difficili ad eseguirsi. 11. Un piviere coll'ali tarpate tenuto nel giardino ve le diminuisce beccandosele ad una ad una. 12. Il più facile rimedio per esterminare i bruchi dopo che sono nati è questo. Sogliono questi la mattina radunarsi nella inforcatura dei rami. Se prima che si dispergano voi darete loro il fuoco con un torchietto di paglia, al primo tocco della fiamma periscono senza danno dell'albero. 13. Fra il seccume della corteccia delle viti il bruco roditore delle medesime asconde le sue uova. Per snidarle di colà servitevi di un guanto di maglia o di cosa assai ruvida e passate sopra i fusti. Cadranno i seccumi e le uova periranno. 14. Se un campo di grano sia infestato da queste rughe spargerete in esso quà e là delle foglie di cavolo. Alla mattina raccogliendole si trovano cariche d' insetti. 15. Suggeriscono altri che per impedire alle rughe di salire sugli alberi e brucarli si faccia intorno ad essi un riparo con tabacco pisto, cenere, fuligine, tarlo di legname e simili; ma ciò servendo solo fino alle prime pioggie bisogna servirsi di altri mezzi più durevoli, qual sarebbe circondar il tronco con un anello di vischio che impedisce a qualunque insetto di salirvi sopra. Di questo rimedio servonsi molti paesi per salvare le viti dalle formiche e simili insetti. Più durevole è una cordicella di crini di cavallo girata un pajo di volte attorno all'albero. Le punte che sortono dalla cordicella pungendo gli insetti delicatissimi li tengono lontani e loro impediscono il salire. V. *Distruttore de' bruchi*, *Insetti*.

Bru-

Bruco vellutato. V. *Bruco*.

Brugo, *Erica*, lat. *Erica*, fr. *Bruyere*. Vi sono molte specie di brugo. Altri si tengono umili, pochi palmi alti da terra, altri s' innalzano in piccoli arboscelli. Altro conserva il suo verde tutto l'anno, altro perde le foglie. La maggior parte de' brughi nascono spontanei ne' terreni più cattivi e nelle sabbie più aride. Nei terreni bassi ed umidi prosperano con maggior forza, e per via del seme e per via delle radiche si propagano in modo che riesce molto difficile lo estirparli di dove hanno preso possesso. Fioriscono in giugno e luglio e fanno vedere piccoli fiori campaniformi e diversamente coloriti secondo le specie. Pernicioso è il brugo alla maggior parte degli alberi giovani. Le di lui radiche assorbiscono una gran copia di sugo e diseccano moltissimo il terreno; nè si dirazza che col continuo tormentarlo coi lavori dopo averlo distrutto in gran parte col fuoco; il che si fa sul principiar d'autunno. Piglia fuoco facilmente perchè seccato dal sole estivo. In questa operazione deve ben avvertirsi di non attaccar fuoco ai vicini boschi. Non è cosa nuova che due mila e più pertiche di selva siansi incendiate nel dar fuoco alle brughiere. Perciò deve prendersi per quest'effetto un giorno sereno acciò l'acqua non vi colga a mezzo il lavoro e che il vento non soffi verso la foresta. Si deve circondar il luogo che vuolsi ardere con un fossato profondo un piede e largo 50. braccia, o quanto possa arrestare l'impeto della fiamma. La terra si roversci tutta sopra una parte, e l'erba che sterpasi si aduna tutta in una fila acciò dopo seccata alcuni giorni al sole accendendosi dal contadino comunichi il fuoco al rimanente. Se poi con tutte queste precauzioni il fuoco uscisse da'suoi confini, coll'acqua s'ella è vicina procurasi di estinguerlo, e se l' acqua man-

manchi ove si vedono i vortici maggiori del fuoco si soffocano colla terra. V. *Stoppia*. Estinto il fuoco si metta in opera l'aratro, si semini poscia dell'avena o segala, la quale vi pagherà la spesa fatta nell'abbruciare i brughi: Colta questa, si lavori di nuovo per voltare al sole le radiche rimaste in terra acciò periscano, poi vi si piantino alberi in fila per poter continuare i lavori. L'incendio non basta per far che il brugo si stermini. Questa pianta per cattiva che sia in qualche occasione merita di essere coltivata. Il suo verde, la varietà de'suoi fiori, il contrapposto di questi colle sue foglie sono causa che si ammetta nei giardini. Si pigliano allora de'rampolli o barbette, o si trasporta la pianta stessa con tutta la sua zolla di terra. Serve questa pianta a molt'usi. 1. Somministra co' suoi fiori abbondante il mele alle api; consiglierei non per tanto a tener lontana tal sorte di pianta dagli apiari somministrando essa un mele troppo giallo e fluido il quale per tal cagione si stima poco. 2. Si fanno di questa i boschetti alli vermi da seta acciò ivi montino a far la galletta o bozzolo. 3. Serve ai pellari spolverizzata per acconciare i vitelli. 4. Serve comunemente per far delle scope. 5. Con essa riscaldansi i forni. 6. Del carbone della radica si fa carbone da ferraj, che si estingue subito che cessa il soffiare del mantice, ma scoppietta molto. 7. In Danimarca col brugo si fa una specie di birra che è piacevole al gusto, ed alla quale s'attribuisce una virtù cordiale. 8. Ove è scarsa la paglia serve di letto a'buoi ed alle pecore ed anche ai pastori purchè spesso si muti. Benchè sia generalmente vero, che queste piante di brugo sieno nemiche a teneri piantoncelli, non ostante un saggio osservatore ha notato, che alcune ghiande sparse quà e là a caso su una brughiera sufficientemente sono cresciu-

sciute, quindi arguisce che se si piantassero con qualche attenzione vi vegeterebbono come in buona terra e feconda. Crescono nelle brughiere anche i pini, e dove la betula è a portata di crescere non teme il brugo e vegeta prosperamente in mezzo ad esso. Sotto l'ombra delle betule si possono allevare gli alberi che della brughiera devono formare la foresta. Il brugo vicino alla betula non suol prosperare. In Lombardia il brugo comune è della specie più piccola e serve soltanto ad alcuni de' succennati usi. Nel Genovesato sulle montagne e nei piani confinanti colla Toscana crescono i brughi a tal segno che della loro radica si fanno manichi di coltelli, scatole ed altre chincaglie. Questa radica è di un colore rosso bruno, bene venato, e che piglia benissimo il liscio. Cresce anche molto nelle selve della campagna di Roma e vicini monti e se ne fanno fascine per forni. Sotto questo nome di brugo vengono ancora molte erbe inutili che nascono spontaneamente ne' terreni incolti.

Brughiera. Si chiamano con questo nome certe terre le quali vanno incolte e però piene di brughi, di ginestre, di spini, giunchi marini, felci, qualche ginepro ed altre erbaccie inutili. Un autore scrive che le brughiere in Provenza sono ornate di maggiorana, melissa, timo, spigo nardo o lavanda, veronica, betonica, salvia e simili erbe, che si compiacciono di terreni magri e che non richiedono coltura. Chi spargesse nelle nostre brughiere semi di tutte quest' erbe, giacchè alcune vi nascono, come il timo, lo spigo nardo, la betonica, la melissa ec., chi sa che non vi allignassero onde farne qualche pascolo per le pecore o per altri animali? Sarebbono pascoli magri sì, ma più utili delle ginestre e degli spini atti solo a far fuoco o a fare un magro letame. Si deve da un economo indaga

gare la natura di questi terreni, e si troverà fors' anche qualche produzione più utile delle spontanee che soffochi l'erbe inutili e sottentri in lor vece. Il Zannoni consiglia di porre in quelle terre, che non sanno produrre cosa alcuna, il caprifico il quale traendo tutto il suo vivere dall' aria poco ha bisogno della terra, alla quale si appoggia. Queste brughiere possono rendersi colte mediante il fuoco, come si è detto all' articolo precedente. Si sterpano le erbaccie con tutta la loro radica, e dopo averle lasciate seccare s'abbruciano: la terra ingrassata con queste ceneri rende un' abbondante raccolta per la prima annata, ma presto assorbendosi dalle arene quest' ingrasso rende ben poco il second' anno e meno il terzo. L'avena, la segala, la spelta dopo il prim' anno vengono ben difficilmente coll' ajuto delle sole ceneri, ma se mettasi della calce su queste terre, rendono per 15.o 20 anni buona raccolta d'ogni sorte di grano. L'abbruciare sul luogo le piante selvatiche è sempre buono. Oltre l'ingrasso delle ceneri la forza del fuoco va mortificando le radiche ed i semi che non avrebbono mancato di germogliare la primavera vegnente. V. *Letame*. Il Turbilly che nella sua maniera di dissodare le terre insegna da filosofo e da buon agricoltore a noi come dissodare le nostre brughiere mostraci la maniera colla quale egli ha dissodate le sue. 1. Tagliò egli le piante più grosse, le spine, le ginestre, che o vendette o pose su la strada maestra acciò diventassero letame. 2. I ceppi, le radiche che poteano arrestare l'aratro furono da lui fatti sterpare a forza di zappa e mettere all' aperto sul suolo acciò si seccassero, ne fece de' mucchi e li guarnì di bruscoletti e legni minuti e li dispose in fila l'uno presso l'altro. 3. Pelò e scotennò tutta la brughiera con una zappa larga, in Francia si appella *ecoubue*, che noi

noi chiameremmo zappa scotennatoja e zappa da brughi. Coi pezzi di cotica alti 4. o 5. buone dita coprì i mucchi da ardersi, i quali erano fabricati come una capannella. In questa cotica eranvi delle piccole ginestre che spuntavano e per il rimanente non era che una intrigata capigliera di radiche. 4. In un tempo secco diè il fuoco al tutto e lasciò che ben consumasse da sè stesso. 5. Sparse questa cenere sul campo e quando fu inumidita dalla prima pioggia, con un aratro ben forte profondò i solchi e roversciò da una parte la terra. Poi dopo un secondo lavoro in primavera vi seminò avena. La seconda annata dopo tre buoni lavori per lungo o per traverso si potè mettere a grano. Questo modo di dissodare i terreni non è sì nuovo in Lombardia che si debba apprenderlo dal Turbilly. V. *Dissodare*. Alcuni terreni sono sì magri che non producono che erbe secche e scarme. In questi si seminino de' navoni. Il fogliame si lasci sul campo per ingrasso ed i navoni si diano alle bestie. Questa maniera di dissodare le terre praticate con successo in Inghilterra venne raccomandata dal Duca d'Annover nel 1748. a'suoi sudditi che abbondano di queste terre incolte. V. *Terra*, *Navone*, *Dissodare*.

Brunire, *Imbrunire*, lat. *Perpolire*, fr. *Polir*, *Brunir*. E' l'atto o l'arte di levigare, lisciare o pulire un corpo metallico collo stropicciarlo vivamente con un brunitojo. I legatori di libri bruniscono gli orli de'libri stropicciandoli con un dente di porco. L'oro e l'argento si bruniscono con un dente di lupo, con un dente di cane o colla ematite o pietra di sangue, con un pezzo di legno bianco, collo smeriglio e simili. V. *Acciajo*, *Lustrare*. Si dice che i cervi bruniscono le loro teste quando strofinando via la pellicina bianca e cotonosa delle loro corna contro un albero le cacciano poi in

in una terra rossiccia per dar loro un nuovo colore e lustro.

Brunitojo, fr. *Brunissoir*. Stromento d'acciajo rotondo e liscio che serve a brunire, spianare e lustrare i metalli. Ve ne sono di varie specie e figure, dritti, uncinati o curvi, mezzi brunitoj, che si usano per saldare l'argento non men che per dargli lustro, servono agl' incisori in rame ec. V. *Brunire*.

Bruolo. V. *Brolo*.

Brusca. E' quell'istromento con setole a modo d'una scopetta che serve per polire i cavalli.

Bruscare. V. *Brucare*.

Bruschino d'acero. V. *Acero*.

Brusco. V. *Rusco*.

Brusco. Si dice di un sapore che tira all' aspro.

Brusco, *Bruscolo*, lat. *Festuca*, fr. *Brin*. Fuscelletto o pezzolino di legno, paglia e cose simili.

Bubbula. V. *Upupa*.

Bubulca, *e Bifolca*, lat. *Jugerum*, fr. *Arpent*. Un jugero, ossia quel terreno che un pajo di bovi può arare in un giorno.

Buca da grano. V. *Grano*.

Bucaro. Nome che si dà ad una specie di terra sigillata in Ispagna ed in Portogallo, di cui si fanno bellissime e leggerissime stoviglie di color rossiccio, come le terre cotte de' vasi detti volgarmente etruschi. Pretendesi che sia un antidoto contro i veleni. Il vino conservato ne' vasi di bucaro prende un buon odore e buon sapore.

Bucato, *e Bucata*. Imbiancatura di pannilini ed altri fatta con cenere ed acqua calda versatavi sopra. Non è da farsi maraviglia che le biancherie di tela per quanto buona ella siasi durino così breve tempo. La maniera d'imbiancarle le logora più che il portarle. Sem-

Sembra che esse non si possano nettare che col batterle disperatamente o con una pala come usasi a Genova, o sopra un sasso, o sopra un legno scabro ed ineguale come si usa in Lombardia, o con torcerli a tutta forza acciò o si purghino o si asciughino più presto. Non si pone mente nemmeno agli effetti che possano cagionarsi dalla lisciva troppo forte e troppo carica talora di soda, e talora anche di calce che gli sfibri, e d'urina corrotta che li rende più fetidi e ciò per risparmiare il sapone; talora si attribuisce alla luna se la tela perda i fiocchetti, quando deve attribuirsi alla lisciva. Le biancherie sono un capo di economia da non trasandarsi; onde cercar si dovrebbe il modo di lavarle con minor dispendio. Ecco come si lavano in Olanda, la quale in materia di tele può essere maestra a tutta l'Europa. La imbiancatrice dopo di avere adunati i suoi pezzi di biancheria gli insapona in varie parti con sapone nero, li mette poscia in un tino che non è forato come i nostri, e lo copre con un panno che chiamasi il cenerajo, sul quale versa la lisciva di una gran caldaja. Copre poscia il tino per mantenervi il calore per sei ore almeno. Quindi estrae i panni, gli insapona di nuovo e lavali senza sbatterli, li risciacqua, ma senza torcerli, gli stende sovra un prato, ove per due o tre giorni li va adacquando ed asciugando come la tela nuova allor quando s' imbianca, poi li soppressa in casa. Non è gran tempo che è stata inventata una machina, colla quale si pretende di lavare più speditamente, meglio e con minor dispendio le biancherie. Dove si gode abbondanza d'acque leggere, chiare e correnti non evvi cosa più facile che costruire una lavanderia ove i panni si lavino alla foggia d'Olanda e si risciacquino con facilità. V. *Imbiancare, Sapone.*

Buccia, *Buccio*, lat. *Cortex*. La corteccia o scorza este-

esteriore delle piante, degli alberi, de' frutti e dell' uva. Così si toglie facilmente la buccia ad un ramo di salcio, e quando si mangia una pera o una mela si toglie loro la buccia. V. *Crusca*, *Vinaccie*.

Bucciuolo. V. *Bocciuolo*.

Buccine. Sorta di rete da pescare, simile alle vangajuole ed al bertovello ed anche una spezie di rete per prendere le pernici.

Bue, *Bove*, lat. *Bos*, fr. *Bœuf*. Animale notissimo: è un torello il quale è stato castrato o per ingrassarsi o per rendersi più docile e maneggievole per li servigj della campagna. Il toro è forte, impetuoso, pieno di furia. Coll' operazione del castrarlo ei s'ammansa senza perdere punto della sua forza. Diviene più grosso, ma non cangia punto nè all' accrescimento dei denti, nè alla loro caduta, nè alle corna le quali ne' buoi piuttosto s'allungano. V. *Toro*. Fra gli utili animali utilissimo è il bue. Serve quanto un cavallo, egli è di minore dispendio in mantenersi, travaglia molto e serve al nostro nodrimento. Rende alla terra, sulla quale si pascola, col letame quanto ella presta ad esso coll' erbe, le quali egli tonde bensì, ma non isterpa come fa il cavallo. Il bue è soggetto a meno malattie del cavallo, meno è dispendioso ne' fornimenti e vecchio si vende al macellajo. Queste proprietà del bue lo rendono un oggetto de' principali dell' economia rustica. Vedi *Arare*. Un bue quando si considera destinato all' aratro ed al carro deve avere le corna di mezzana grandezza, forti e lucenti, la fronte larga, gli occhi grossi, neri e lucidi. Questi sono segnali del suo spirito e della sua buona costituzione. Deve in oltre un bel bue avere i denti bianchi, lunghi, eguali, collo, petto e spalle carnose, la pagliolaja pendente fino al ginocchio, le coste distese, il ventre grosso,

la

la groppa larga e rotonda, il dorso diritto e pieno, coda lunga, piede fermo, unghia corta e larga, nè grasso, nè magro, di mediocre statura e sensitivo quando si punge. Riguardo al pelame egli sia lucido, spesso ed unito: segnale è questo di un buon temperamento. Il pelo raro per l'ordinario è segnale di bue riscaldato ed in pericolo di cadere ben tosto malato. Se lisciando colla mano si trovi il pelo assai morbido; questo è ottimo indizio di sanità. Il pelo nero purchè sia frammischiato di bianco o al piede o al capo, così pure il pelo rosso sono colori che indicano bene; il bajo ed il moschettato sono mediocri; il bianco, il bigio ed il bruno non sono stimati. Il bue di tal colore suole esser pigro, grave e poco atto sì all'aratro che al carro. Queste osservazioni però sul colore del pelo patiscono delle molte eccezioni e variano secondo i paesi. V. *Colore*. Un bue suol vivere da 14. in 15. anni, il lasciarlo invecchiar tanto non è punto vantaggioso. Da tre anni fino ai 10. ei vi serve in campagna, passato il qual tempo non è buono che a mettersi in grassa e vendersi. La carne allora è più delicata e perde di sapore quanto più si differisce ad ucciderlo. Ai denti si conosce l'età del bue: ai 10. mesi ei mette i denti anteriori i quali chiamansi da latte, ai 16. mesi caccia quegli dalle bande i quali poi si mutano, ed al giungere poi dei 3. anni sono i denti compiuti, bianchi ed eguali. Dopo i 3. anni i nodi delle corna ne mostrano l'età formandosene uno ogn' anno. I buoi quando si comperano nelle vicinanze sono di migliore servigio e meno soggetti alle malattie, che non quelli i quali si comprano da lontano. Il cambiamento dell' aria e del clima spesse volte lor nuoce. Ma quando abbiasi a provedersene da lontano, deve sapersi che i buoi allevati in paesi alti e secchi sono più vivaci, più vi-

vigorosi e più sani che non son quelli de' paesi bassi ed umidi. Se comprinsi buoi già addestrati al giogo si ha una briga di meno. Ma se dobbiate addestrarli da voi eccone il metodo. I manzetti devono trattenersi nelle praterie fino ai 3. anni. Questo è il tempo d'addattarli al giogo: se si lasci scorrere maggior tempo essi diventano indocili ed anche indomabili. Devono in tal tempo ed anche prima accarezzarsi, darsi loro colla mano i cibi che loro più aggradano, come sarebbono orzo bollito, fave rotte ed il tutto mescolato con sale e spruzzato di vino ed anche vino stesso mescolato col sale. La pazienza, la dolcezza sono i soli mezzi da impiegarsi in tal fatto, la forza e l'asprezza non servirebbono che ad irritare il bue e renderlo indomabile. Gli si leghino spesso le corna, gli si metta il giogo sul collo, s'accoppi egli con altro bue già addestrato il quale lo tenga a freno, e prima di attaccarlo all' aratro s'accoppino due insieme e mandinsi così accoppiati al pascolo per accostumarli al giogo. Quando cominci a travagliare si risparmi il pungolo, che altro non sarebbe che maggiormente irritarlo. Ne'primi tempi del travagliare del bue novizio, avvertasi di non straccarlo troppo e gli si somministri più cibo dell' ordinario.

La stalla per li buoi. Sia essa larga secondo la quantità de'buoi, pulita, asciutta, ariosa, calda d'inverno e fresca d'estate e di suolo alto acciò l'orina scorra con facilità, e per agevolarne lo sgocciolo siavi il suo canaletto che fuori la porti, qualora non si voglia farvi letame. V. *Stalla*. Il suolo sia ben mattonato, la soffitta non tanto bassa, poichè anche nell'inverno l'aria delle stalle basse rimane soffocata e satura d'esalazioni flogisticate, sia di buona travatura e di tavole ben connesse, e di sopra sia coperta con un buon suolo di calcistruzzo il quale mantiene meglio la paglia e la guarda dal

dal fuoco. Se la stalla fosse a volta non sarebbe che bene. Fanno male quelli che le mettono alquanto sotterra col pretesto di tenerle più calde; ivi d'ordinario sono più umide, e i buoi e il bestiame minuto temono assai l'umido. Le finestrelle siano larghe al di fuori e strette al di dentro come balestriere, e siano alte all' incirca un braccio, tenendo quelle aperture ben chiuse che sono investite attualmente dal sole per allontanarne l'ardore, ed aperti gli sfoghi opposti al sole per impedire il pernicioso soffogamento dell'aria. La porta sià nel cortile del massaro in luogo non così accessibile a tutti e guarnita di buone imposte e catenacci forti acciò i ladri non ve la visitino, e non sia molto grande, ma solamente della capacità di un grosso bue. Questa si tenga aperta di state e chiusa all' inverno. La mangiatoja sia alta a proporzione, nettatela ogni volta che darete a mangiare al bue perchè la polvere è al medesimo dannosa, Ne siano bandite le galline e i porci. Col loro sterco quelle imbrattano il cibo de'buoi, questo appesta la stalla. V. *Bestiame*. La pulizia della stalla concorre molto alla sanità de'buoi, perciò si netti ogni 2. o 3. giorni, e si netti anche tratto tratto il loro piede per mantenerglielo sano. Nella stalla siavi una finestrella ove posare il lume, al quale si abbia una cura particolare per timore del fuoco. Lo strame, la paglia e lo stesso sterco di bue seccato s' accendono facilmente e difficilmente si ammorzano. Il profumare di tanto in tanto la stalla o con erbe odorose o con solfo difende il bestiame dall' infezione massime in tempo di contagione. V. *Contagio*.

Del bifolco e suo uffizio. Questo deve essere onest' uomo se sia possibile e pratico in tale esercizio. Dovete almeno cercarlo tale, trattarlo bene e pagarlo con puntualità. Dalla sua diligenza può provenirvi

 gran-

grand'utile e se negligente egli sia può apportarvi non piccolo danno. Visitate spesso la stalla per contenerlo in suggezione, e quando vi troviate ben servito da lui la vostra liberalità lo compensi. Se lo cogliate in colpa, s'emendi o si cambj. Al bifolco spiegate questo capitolo stesso, come pure l'articolo. *Cavallo*, onde arguirà quanto gli convenga di fare. Dee conoscere le malattie de' buoi e saperne i rimedj per poter distinguere se il bue sia sano o malato, e poterli curare in que' mali principalmente nei quali la dilazione può essere dannosa. Non affatichi i buoi più del dovere. All'inverno il bue può lavorare dalla nascita del sole fino al tramontare, alla primavera ed in autunno da 4. ore avanti mezzo giorno fino a sera, vale a dire in queste tre stagioni regge ad 11. ore di travaglio. Qualunque siasi breve riposo d' un ora o d' un'ora e mezzo, basta per riparare le sue forze perdute. D'estate però dalla punta del giorno fino a 3. ore avanti mezzo giorno possono lavorare. Devonsi sciogliere dopo tal tempo, nè rimettersi al giogo che 1. o 2. ore appresso il meriggio. Si suggerisce anche da alcuni come util cosa d'introdurre la pratica di condurre il bestiame nelle ore più calde dell'estate al bagno delle acque fresche e correnti. Qualora però ciò s'introducesse dovrebbesi avvertire di non condurvi le bestie tuttavia calde e sudate o per viaggio o per altra fatica, il che recherebbe loro nocumento in luogo di vantaggio. Il tempo opportuno al bagno si è quello che passa tra il riposo già preso e il reficiamento che hanno a prendere. Ne' paesi più caldi e nel tempo della stagione più ardente corrono pericolo di crepare riscaldati, che però sarebbe cosa ottima cambiar buoi e lasciare in riposo quelli che hanno faticato la mattina. Schivi pure il bifolco per quanto può di far viaggiare i buoi o di condurli al travaglio ne'

ne'gran freddi e nel tempo di pioggia o di neve, perchè patiscono assai. Mentre essi sono aggiogati s' insinua fra gli attrezzi e la pelle la pioggia o la neve e vi fa una crudele scarnificazione. Peggio se la terra è gelata, perchè loro si guastano le ugne e corrono rischio di disrompersi e storpiarsi. Gli antichi aveano ristretto ad una lunghezza di cento venti passi la più grande stesa di un solco da tirarsi tutt' in un fiato da'buoi, dopo il quale pretendevasi che dovesse ad essi darsi un qualche respiro. V. *Vaccaro*.

Attenzioni, che devono aversi per un bue acciò si conservi sano. Questo animale chiede meno attenzioni di un cavallo, ma se vogliamo mantenerlo sano e vigoroso bisogna strigliarlo ogni giorno, stropicciargli sovente la pelle, staccargliela dalli reni e dal dorso, e mentre è intriso di sudore strofinargli con alquanto fieno le cuoja a ritroso del pelo, lavarlo, ungerli di sugna le unghie de'piedi acciò non se gli screpolino, porgergli ad ore regolate il suo cibo, non lasciargli mancare lo strame fresco, almeno ogni 5. giorni, farlo bere due volte al giorno in estate acqua netta, non fangosa o morta: La stalla ben costruita, come sopra' in cui gli si agevoli il riposo mercè d'un letto di strame buono e netto conferisce d' assai a mantenerlo sano. Quando stassene nella sua stalla in riposo la paglia è il suo nodrimento, ma se egli lavori conviene dargli buon fieno. Nella state in mancanza di fieno gli si porga erba fresca. Le foglie ed i getti del frassino, quei d'olmo, di pioppo, di quercia, d'acero, bottoni di vite, sarmenti freschi ec. suppliscono alla mancanza del fieno. La copia però di questo pascolo benchè gradito ai buoi cagiona ad essi il pisciar sangue. Il trifoglio, il sanfoin o erba medica, la veccia secca o verde, i lupini, l' orzo bollito, la pa-

 glia

glia d'orzo o d'avena, di spelta, di ceci, le rape, i navoni, le patate, i baccelli di pisello ec. sono un buon pascolo pe'buoi. Columella prescrive che colla paglia si diano dei vinacciuoli e se si può prima di lavarli, poichè il vino rinforza, ravviva il bestiame e lo rende più corpacciuto. V. *Bestiame*, *Fieno*. Prima di attaccarli all'aratro o al carro non sarebbe che bene daloro una misura d' avena o di crusca secca. Nel dar loro il cibo non è necessario misurarlo. Il bue temperante non ne consumerà più del suo bisogno. La luzerna però tanto a lui piace, che si soffocherebbe mangiandosene troppa, se si lasciasse in di lui libertà. Un grande risparmio è per chi ha pascoli mandarveli non solo di giorno, ma ancora di notte sotto la fida guardia di un buon bifolco. Ognuno ben s' avvede che nelle notti fredde devono i buoi non lasciarsi a cielo scoperto, ma ritirarsi alle stalle, ove per altro non stiano sempre all'aperto come nell' agro romano. Si è osservato, che l' erba prima della metà di maggio, benchè loro sia gradita nulladimeno non è loro salubre. Alla metà d' ottobre si cominciano a mettere al secco. Ma questo passaggio dal verde al secco e dal secco al verde se si facesse tutto ad un colpo non mancherebbe d'incomodare le bestie. Si vedono tutto giorno i buoi che dal regno di Napoli sono condotti nelle campagne romane facilmente ammalarsi. Ciò proviene, perchè questi avvezzi a vivere al coperto in stalle monde e bene strigliati ad un tratto sono trasportati fra questi bestiami coi quali restano abbandonati in campagna all'incostanza de'tempi troppo sensibile alla loro natura non assuefatta, ed insalvatichitisi di poi e resi feroci fuggono l'aspetto degli uomini e restano per lo più privi di quegli ajuti che l'arte veterinaria potrebbe loro somministrare nelle infermità; perlochè

van-

vanno sovente a morire e sono causa dell'infezione degli altri sani bestiami. Il male più frequente che nasce nei medesimi prodotto dalla diversa qualità de' nostri pascoli è quello dell' *impuntamento* o dell' *impuntatura* così chiamato dai contadini dell'agro romano, il quale è pericolosissimo. Con tuttociò i medesimi facilmente lo medicano con delle sanguigne. Sarebbe perciò cosa al sommo utile se le circostanze delle tenute romane ed il lucro degli affittuarj lo permettessero, il ritenere questi bestiami al coperto oppure crescere le loro mandre con allevare i figli degli stessi forse meno sensibili di quelli trasportati immediatamente dal regno di Napoli, perchè avvezzi benchè abusivamente al presente metodo di vivere in queste campagne. I buoi secchi e malsani si devono ritenere come usasi nella provincia della Marca ricoperti con panni di lana per mantenerli caldi e riguardati dall' intemperie dell' aria ed ogni giorno strigliarli e pulirli. Si trattengono i buoi in una sanità abituale; dicono alcuni autori, se si mescoli nella loro prebenda un poco di morchia d' olio. Tornati che sieno dal lavoro devono essere visitati se abbiano alcun male. Si nettino i loro piedi da spini, terra ec., si stropiccino con uno strofinaccio di paglia, si lavino loro le gambe ec., ed il padrone o il fattore invigili che il bifolco non tralasci alcuna di queste attenzioni, il che potrebbe essere di non piccolo danno al bestiame. Le mosche sogliono molestare i buoi nel travaglio. Per riparare a ciò si consiglia di ungerli ne' luoghi più soggetti ad esser punti con bacche di alloro tagliate minute o cotte nell'olio, ovvero colla saliva de'buoi medesimi o bagnarli colla decozione di foglie di noce. Questi rimedj servono anche per li cavalli. Per altri insetti, che molestano i buoi, vedi all' art. *Verme*.

Ingrassare i buoi. Oltre i lunghi ed importanti servigj che ci rende il bue col travaglio al carro e all'aratro, non è meno considerabile il profitto che sen ricava vendendolo al macellajo. Ciò si fa in autunno, nel qual tempo i buoi sono più grassi e di loro si fa migliore spaccio. Chi è a portata di fare questo commercio deve comperare i buoi magri, detti camarri, alla fine di maggio, ingrassarli d'estate e venderli d'autunno. Per iscegliere i buoi da ingrassare non si guarda pelame o fattezza. Non sieno nè troppo vecchj, nè infermi, per il restante ogni bue è buono. Nell'invernata si pascono con quello che si può; di primavera si conducono ai pascoli. Il bue che si vuol ingrassare si levi dal travaglio da maggio a s. Martino, nè si conduca ai pascoli che ben asciutta la rugiada. Sull'ore più calde d'estate o conducasi all'ombra o riducasi nelle stalle, ove non si lasci mancare giammai erba fresca e buon fieno. Se ingrassate i vostri buoi d'inverno, nel qual tempo le giornate vengono fredde e le notti rigide, una stalla ben calda li custodisca. La paglia è di poca sostanza per un bue che s'ingrassa. Il buon fieno ed in abbondanza, del pastone o beverone fatto con farina di segala, d'orzo ed avena impastata con acqua tepida e sale, le vinaccie mescolate con crusca, il panello, che altro non è che il rimasuglio delle noci o del lino estrattone l'olio, mescolato pur anche con crusca o avena, sono cibi più sostanziosi della paglia che era l'ordinario loro nudrimento. Se abitualmente col buon fieno si mescoli per una terza parte di paglia d'orzo, questo sarà tutto risparmio senza detrimento del bue che s'ingrassa. Le rape o crude o cotte tagliate minute, le carote, i navoni, le foglie ed i grani di formentone o sorgo turco sono buon nodrimento per ingrassare il bue. Il fieno di monte ingrassa più pre-

presto, e dà miglior sapore alle carpi. Du Hamel dice che l'erba secca per metà è assai più sostanziosa della fresca e della secca, il fieno di monte è più arido di quello cresciuto a forza d'acqua, e questa è la ragione che i buoi delle Alpi e delle montagne sono più saporiti de'nostri ingrassati al piano. Alcuni per ingrassare i buoi usano questo metodo. Il primo giorno che tornano dal pascolo danno loro de'cavoli tritati e bagnati d'aceto, la qual cosa serve ad essi per eccitar l'appetito, quindi pigliano paglia minutamente tritata e loro la danno mescolata colla crusca e ciò per 5. giorni, al 6. danno ai buoi 4. misure d'orzo sera e mattina. Per altri 6. giorni li trattano a paglia tritata minuta e questo serve per fondamento dell'ingrasso. Sia di state, sia d'inverno ai buoi da grassa deve darsi un secchio d'acqua tepida nella quale siano state messe tre misure di farina d'orzo non istacciata. Si lasci calare al fondo la parte più grossa la quale si dia poscia al bue allor che torni dal pascolo. Per disporre i buoi ad ingrassarsi usano alcuni questo spediente. Con mano armata di grossi guanti staccano dai ginepri le acute foglie. Le lasciano seccare, le macinano e ridottele in polvere ne fanno un beverone da principio molto abborrito da'buoi che vengono però necessitati a tranguggiarlo. Questo purga loro gli intestini onde poi s' ingrassano a maraviglia. Gli agricoltori della provincia di Glocester in Inghilterra ingrassano le bovine colla semenza di lino: essi prendono una libbra di questo seme, la mettono in una secchia di legno e vi versano sopra circa 3. libbre d'acqua. Ciò fatto agitano il tutto insieme con un legno e lo lasciano a freddo in riposo per ben 48. ore. Allora vi aggiungono circa altre 5. libbre d'acqua e fanno leggermente bollire la mistura intorno a 2. ore, agitandola continuamente e aggiungendovi nuo-

nuova acqua in proporzione che si svapora, di modochè ne viene a risultare una mucilagine consistente come uno sciroppo. Questa si lascia raffreddare e ad essa si frammischia un poco di farina oppure della crusca e della paglia minutamente tagliata. Si suol dare d'ordinario una pinta e mezza di gelatina o mucilagine a ciascun bue ogni giorno ed in tal modo ingrassano assai e molto prontamente. Un coltivatore il quale già da alcuni anni con gran successo ingrassa le sue bovine, si serve del metodo seguente, nel quale si notano alcune particolari circostanze che possono generalmente riuscire di grandissime utilità. Egli compera le bovine da ingrassare in autunno oppure in inverno e libere all'aria in un cortile le nutrisce di paglia, ed in estate le conduce con i montoni o castrati ne' pascoli di trifoglio e di ray-grass; le bovine mangiano la parte più elevata delle piante e ai montoni lasciano le erbe più fine. Nell'inverno prossimo termina d'ingrassarli con fieno e orzo. Le bestie sono alla mangiatoja separatamente o al più due insieme in modo, che non possono muoversi liberamente, la qual circostanza fa che i buoi essendo più tranquilli ingrassano meglio d'assai; sono molto più docili, distruggono minor quantità d'alimento e non mandano a male alcuna parte della loro bevanda. Ciascuna delle bovine che in tal maniera s' ingrassano tiene davanti due mangiatoje; l' una minore dell'altra contiene il grano e la maggiore il fieno; v'ha inoltre una specie di canale coperto di una tavola forata al dinanzi di ciascuna bestia acciocchè possa abbeverarsi comodamente. Il canale dell' acqua è un poco più elevato che le mangiatoje. Il grano che si amministra al bestiame è contuso o acciaccato e misto con fieno tagliato a pezzi. Se ne mette due volte al giorno nella mangiatoja cominciando da 7. e 8. libbre e accre-

crescendone successivamente la quantità fino a 16. Il fieno si amministra poco a poco e ogni volta non più di due manipoli o fascine e si continua così finchè l'animale saziato si corichi. Così non consumasi fieno inutilmente e nella notte si lasciano anche privi d' alimento. Questa pratica è eccellente, perocchè per ben ingrassare gli animali conviene che mangino sempre con appetito. Di mattino si fa uso del fieno di cattiva qualità, perchè gli animali hanno maggior appetito. Questo metodo richiede che un uomo sia gran parte del giorno occupato a dare loro del fieno; ma allora quando s'ingrassa un certo numero di bestiame questa maggiore spesa è compensata in parte dall' economia del fieno. Quindi siccome in ogni caso è necessario un uomo destinato alla cura del bestiame, l' occupazione di un uomo non pare nemeno da considerarsi come una spesa di più. Quando s'ingrassano deve aversi cura che non si lecchino come hanno per uso, il che pregiudica molto al loro ingrassarsi. Per togliere ad essi questo vizio s'imbratti col proprio loro sterco il luogo ove soglion lambirsi. Per un' altra parte però quel succidume danneggia alla loro sanità. Nel leccarsi i buoi inghiottono del pelo: se non si lecchino la traspirazione viene impedita. Per ovviare all'una cosa e non impedire l'altra sarà cosa utile strofinare i buoi con una intorta di paglia imbevuta d'una forte decozione d'assenzio che spiace ai buoi. Giova moltissimo che il padrone il qual tiene buoi ad ingrassare sia presente quand'essi mangiano. Se essi vanno rivoltando il fieno sossopra segno è che sono indisposti e che hanno perduto il gusto. Bisogna curarli con lavare loro la bocca d'aceto e spargere ad essi in gola un pugno di sale; per evitare tale inappetenza si mischi nelle prebende più succulenti un poco di sale, ovvero un poco di-

di polvere di erbe aromatiche seccate come di timo, salvia. savoreggia ec. o si porgano ad essi di tanto in tanto erbe dilavate nell'aceto. Ciò li tiene in appetito ed ingrassan più presto. Abbiamo veduto, dice un autore, dove si tengono attualmente i buoi ad ingrassare, a trattenerli ne'luoghi ombrosi e pieni di fango ove affondavansi quasi fino al ventre onde non poteano camminare senza pena. Mantenevansi frattanto con fasci d'erba grossolana per tutto il giorno ed alla sera poi con erba più fina e sostanziosa. Un poco di moto moderato ed una leggiera fatica contribuisce moltissimo alla sanità de'buoi ed alla buona digestione de'sughi. I buoi in Piemonte sono meno saporiti che in Genova. Mi persuado che la fatica del viaggio sia quella che li perfeziona di sapore unitamente alla qualità dei pascoli più salini e saporiti. Le vacche colle regole medesime succennate si possono ingrassare ed i tori compiuto il loro uffizio castrandosi nella maniera che segneremo alla voce *Toro*, possono rendersi grassi, ma la carne di quelle non meno che di questi è assai dura e disaggradevole. V. *Vacca*.

Preservativi pe' buoi. Il bestiame bovino soggiace ad alcune malattie minori come si disse in numero di quelle del cavallo e in tutto eguali in qualità a quelle dell'asino. Onde i rimedj che quì accenneremo possono per la maggior parte applicarsi all'asino ancora. Tratteremo quì delle malattie delle bestie bovine con qualche diffusione acciò non solo ai padroni ed ai bifolchi possiamo essere di lume, ma anche ai maniscalchi; e primieramente: oltre gli avvertimenti dati quì sopra, acciò un bue si mantenga sano gli darete due volte l'anno questo preservativo. Recipe: sale, salvia, ruta, nepitella, verbena, bacche d'alloro. Delle erbe ne piglierete le cime colle frondi, ana oncia una. Una libbra

bra e mezzo di lardo di porco netto, butiro lib.1., mele lib. 1. e ne farete pillole che gli si daranno al principio d'aprile ed altra simile dose al principio di settembre; e dopo 15. giorni che gli avrete date le sudette pillole dategli 25. uova crude che sieno state in aceto un'intera notte, e questo è un preservativo ottimo per li buoi. Ovvero: R. radiche di capperi e bacche o pine di cipresso verdi, bacche di lauro, frutta d'ellera, ginepro, aristolochia rotonda, genziana, erba turca, salvia, ruta, cannella, noce moscata. Delle sudette erbe mezza brancata, delle droghe mezz' oncia. Pestate il tutto e mettetelo in una caldaja di rame con tanto vino che lo ricopra. Fate che tutto bolla fino che cali il quarto, quindi aggiungetevi mele dispumato la terza parte in peso; e di questo sciroppo ne darete lib. 2. ai vostri buoi a digiuno la mattina. Datelo 4. volte l'anno, cioè in primavera, autunno, inverno ed estate. Caverete sangue al bue due volte l'anno, cioè alla primavera ed all' autunno due giorni prima dello sciroppo. Questo preservativo conservatevelo con diligenza che serve ad ogni sorta di tosse ed offesa de' polmoni, all' indigestione ed allor quando perdono il ruminare: se il bue avesse mangiato sterco di gallina o di porco questo sciroppo serve di controveleno. Nell'anno 1772. il caso ha fatto scoprire un semplice e preservativo e medicina per li bestiami bovini e ne dobbiamo la cognizione all'accademia di Berlino. In tempo di un' epidemia una serva la quale aveva la cura di nodrire un bue malato a caso porgendogli il cibo si lasciò cadere di mano un mezzo melo selvatico che attualmente stava mangiando. Il bue svogliato d'ogni altro cibo avidamente lo raccolse e lo mangiò; gliene somministrò degli altri e vedendo l'avidità colla quale mangiavali lo disse al padrone il quale

le fatte porgere delle mela selvatiche a quanti buoi erano infetti tanti ne sanò. Io non so se per cibo o per medicina ciò si faccia in qualche paese d' Italia in cui si danno ai buoi le mela selvatiche. Per mantenere sani i bestiami e per ingrassarli non evvi di meglio che porgere ad essi di tanto in tanto dell' antimonio crudo in dose di un'oncia mescolata con una misura di crusca.

Cause per le quali il bue s'inferma. Se dopo la fatica quando il bue è riscaldato gli darete a mangiare o a bere acqua fredda egli correrà pericolo di ammalarsi; la troppa avidità colla quale mangia ed il freddo dell'acqua che beve o tanto il riempie che più non può ben digerire o gli costipa i pori con suo gran danno. Sicchè quando torna a casa fatelo stropicciare e lasciatelo riposare fino a tanto che sia raffreddato. La fatica, il caldo e la sete che tollera il bue fanno che il sangue gli bolla, gli s'infiammi il fegato e gli venga la polmonea: vedrete allora gonfiarglisi gli occhi, la gola e l' altre parti del corpo; lascierà di mangiare, patirà l' anticuore, orinerà sangue, avrà la febbre, come troverete scritto nel proseguimento. Non si faccia mai correre soverchiamente il bestiame bovino, perchè ne contrae la febbre e un certo infettamento d'umori che diviene talora anche fatale al macellajo che voglia scannare un bue nel momento che è affaticato dal corso. V. *Macellajo*. Il bevere acque torbide e fangose fanno nascere nel fegato del bue certe vescichette piene d'acqua o d'arena. Si ha pure da astenere dal mandare il bestiame al pascolo immediatamente dopo la pioggia, ma lasciando prima prosciugar l'erba, sì perchè nuocerebbe essa col suo umidore, sì perchè non contraggano le bestie quelle doglie o intumescenze che loro nascono dalle lumachelle o chiocciolette e dai piccoli rettili bene spesso framischiati e mangiati insieme alle erbe bagna-

gnate. Lo stesso disordine si deve ovviare riguardo ai pascoli rugiadosi colla limitazione però che possono questi permettersi in via di purga nel mese di maggio e giugno alle vacche non attualmente pregnanti ed a quelle che sono destinate alla propagazione.

Dell'epilessia e luna del bue o mal caduco. Questo male fa perdere tutto ad un punto il sentimento al bue e lo fa giù stramazzare. Proviene un tal morbo dalla flemma ed abbondanza d'umidità vischiosa che supera il calore del sangue, o dai vapori che salgono dal ventricolo alla testa. Per farne la cura si considerino prima la complessione dell'animale, l'età e la forza. Cavateli sangue dalle vene de' fianchi, e se il bue è forte dalla vena del collo. Sarà bene tagliarli due dita della coda, oppure dargli un taglio in croce sulla punta e stagnarglielo con un ferro infocato. Il vitto che gli porgerete siano frondi di canna o di viti, panico e cose facili a digerirsi. Tenetelo quieto in una stalla allegra ed asciutta: guardatevi di dargli lupini in erba. Confezione per questo male: storace e calaminta, ana once 3., agarico once 2., zenzero onc. 1., garofoli, noce moscata, ana 1. oncia e mezzo, noce moscata ed imperatoria onc. 1., dittamo bianco, incenso, genziana onc. 1., mirra onc. una e mezzo, zafferano due ottave: polverizzate il tutto sottilmente e passatelo per istaccio; incorporate il tutto con mele spumato, avvertendo che per ogni 3. once della detta polvere si richiede una libbra di mele: mettete tutto al fuoco in pentola nuova vetriata e quando poi sarà freddo mescolate bene il tutto e conservatelo per li vostri bisogni. Di questa confezione la dose è al più di due once, e se il bue fosse scaldato dategliela con decozione di capelvenere, sassifragia ed orzo. Se il bue sia fresco dategliela col vino ogni giorno una volta. Dovete essere sempre provisto di questo

sto e di molti altri rimedj per potergli eli somministrare prontamente prima che il male abbia preso piede; altrimenti la forza del male e la debolezza della bestia inferma tolgono l'efficacia al rimedio che può cambiar natura e portar la morte in vece della salute. Questa confezione serve pure per ogni malattia di testa, vertigine, capo gatto, frenesia, pazzia e rabbia. Vale anche contro i veleni, dolori, agrezza ed indigestione dello stomaco. Ma per divertire gli umori, che si ritrovano nella testa, fategli cristieri colla decozione seguente. Centaurea minore, parietaria, mercorella, camomilla, ana manipolo uno, caniglia man.2. ne farete decozione. Una caraffa e mezzo di questa, un' oncia e mezzo di sale pisto, mezzo bicchiere di vino cotto e terra pigra con benedetta e cassia stratta, ana onc. 1., olio violato onc. 3., colle quali cose farete un lavativo per giorno e lo applicarete moderatamente caldo per non nuocere all'intestino. Si può anche fare un cauterio nella radice della coscia sopra il forame con una punta di ferro infocato e ungerlo poi di unguento verde, giovando questo moltissimo a divertire l'umore. Sarà anche ben fatto passargli sotto del petto una trezza o setone di crini di cavallo e radici d' elleboro bianco ed un capo di spago, con ungergli d' intorno con lardo di porco, butiro ed olio d'amandole dolci; e questo setone lasciarvelo stare 12. giorni e far di più strigliare la bestia con un pezzo di corda dalla testa fino alla coda applicandovi la seguente unzione. R. lombrichi terrestri, ruta, meliloto manip. 1., bacche di lauro peste: fate bollire il tutto con olio grasso di porco e butiro tanto che lo copra ed un bicchiere di vino fino a tanto che il vino sia tutto consumato. Colate il tutto e conservatelo al bisogno. Con questo ungerete dal capo fino alla coda il bue lunatico o epiletico

e ciò

e ciò si fa o al sole essendo d'estate e d'inverno in stalla ben calda con un poco di fuoco. Si purghi pur anche il bue col recipe che vi presento. Lardo di porco lib.*6.* netto e lavato più volte, aloe epatico, sena, ana onc. 1., scammonea due ottave, tartaro bianco onc. 1. e mezzo, conserva di rose onc. 4. Incorporate il tutto bene spolverizzato e fatene pillole della grossezza di un uovo di oca, involgendole di farina d'orzo. Fate stare il bue digiuno per 8. ore prima ed altrettante dopo. Questa medicina è utilissima. Date pure al bue così malato per due mattine sul principio dell'infermità once 3. di diatesseron nel vino. E d'intorno alle corna ed alle orecchie dategli un cerchio di fuoco, oppure più bottoni di fuoco con medicarlo poscia col seguente impiastro che applicherete con lievito. ℞. ragia di pino, pece navale, galbano, incenso, sarcocolla, ana onc. 2., trementina once 2., sale ammoniaco oncia una, bacche di lauro once 4.: fate in polvere le droghe che possono polverizzarsi ed il galbano pistatelo al miglior modo che potete, mettetelo entro ad una pentola al fuoco con un poco d'aceto acciò si venga a squagliare, con aggiungervi l'altre polveri, poi con la ragia di pino, pece e trementina fatelo incorporare ed applicate che è buonissimo.

Frenesia. I caldi eccessivi del sangue, dell'aria, la collera e l'impazienza rendono il bue frenetico e furioso. I fumi che dal ventricolo si sollevano al cervello producono i medesimi effetti, offendendone le membrane. Se ciò provenga da una cagione calda degenera in rabbia, se poi viene cagionato da abbondanza di umori flemmatici, da distillazione di cervello e dal freddo cambiasi in letargo ed assopimento. Un bue tocco da questo male si move con velocità, è sempre inquieto, corre, nè si può trattenere, si caccia a tra-

verso delle campagne, ne'boschi, fralle spine, si getta per terra ogni momento ed un momento dopo risorge. Non tardate un momento a metterlo in una parte fresca, lontana dallo strepito e difesa dalle mosche che fieramente inquietano gli animali presi da tal sorta di mali. Poco cibo e di facile digestione sia il suo nodrimento. Se il male provenga da cagione calda si salassi o dalla vena del collo o da quella de' fianchi. Se le vene dell'animale sono poco apparenti, se avrà un calore mediocre e poco affanno, essendo questo segnale di cerebro offeso da molta umidità non gli cavate sangue che il salasso sarebbe assai pernicioso; fatelo in vece stropicciare da due uomini nerboruti con le mani unte d'olio di lentisco, lauro, butiro ed acquavite. Questa mistura s'impiega calda. I lavativi di decozione di malva, violetta, parietaria, mercorella, branca orsina, foglie di giunco, olio violato e rosato parti eguali, due once di sale pestato e zuccaro rosso servono per la frenesia calda. Giova alla fredda un lavativo composto di decozione di pulegio, nepitella, ruta e camomilla coll'aggiunta di sale ed olio di lauro once 2., cassia stratta, ellera e benedetta. E' buono anche soffiargli nelle narici asaro e polvere di nardo selvatico ed artemisia, spruzzarli le narici col sugo di cocomeri asinini che purgano il capo. Ovvero porgetegli la seguente medicina. ℞. radici di cocomero asinino pesto mezza libbra, che farete bollire con olio quanto giunga a coprirla e con mezzo bicchier d'acqua, e la farete stare in infusione per 24. ore, poi fatela bollire alla consumazione del terzo, colatela, ponetela dentro d'una pentola con aggiungervi onc. 4. di mele, mezz'oncia di agarico, e la darete tutta in una volta al bue malato. Oppure: ℞. mele lib. 1., lardo libbre 3., sugo d'elleboro bianco mezz'oncia, euforbio sottilmente pesta-

sta-

stato mezza quarta, del quale ne farete pillole, oppure ne farete conserva liquida e benissimo incorporata. Bagnate la testa del bue con latte di capra e di vacca, oppure con decozione di camomilla, di radica di viola e di giglio pavonazzo e di rosa canina bollite con vino, bagnerete con questa mistura attorno le orecchie e la fronte. Questa è buona quando la frenesia viene al bue per causa calida, ma quando procede da freddezza adoperate il seguente impiastro. ℞. mele mezza libbra, trementina once 3. e ragia di pino mezza libbra, pece negra once 4., comino e fieno greco, seme di lino, fiori di camomilla, bacche di lauro, ana onc. 1. spolverizzate sottilmente e cotte coll'aggiunta di un po di vino, lo applicarete alla fronte ed intorno alle orecchie e corna con porvi alquanto di lievito, il tutto caldo. E' buono ancora dare 4. bottoni di fuoco intorno alle orecchie prima di applicarli il sudetto impiastro. Si può anche salassar nella coda col metodo detto di sopra.

Testa gonfiata. L'abbondanza del sangue, la corruzione degli umori, la grande fatica o uno sforzo indiscreto fa che al bue si gonfi il capo. Gli occhi mezzo chiusi, il capo grave e chinato, la malinconia, le bave vischiose, l'inappetenza sono i segnali di questo male. Cavate al bue infermo sangue dalla vena del collo, avendo sempre riguardo all' età e complessione della bestia. Fate bollire del grano e quando sia mezzo cotto aggiungetevi pulegio, camomilla, nepitella, meliloto ed un po di vino. Coprite il capo al bue con panno di lana e fate che egli riceva il sopradetto fomento per due o tre volte. Avvertite di inquietarlo meno che possiate. Sopra il tumore applicarete il seguente cataplasma. Giusquiamo, malva, branca orsina, ana manipolo 1., le farete cuocere con acqua sino che vengano a modo d'unguento. Riponete in pentola ed ag-

aggiungetevi butiro onc. 4., olio d'amandole dolci un' oncia e mezzo, alquanto di zafferano in polvere, farina di formento, fieno greco e seme di lino. Fate cuocere e se troppo sia consistente aggiungete un poco di decozione delle erbe sudette. Questo cataplasma s'applichi caldo e se venisse a suppurare la parte si tagli e si mantenga la piaga aperta. Ma siccome ogni sensazione dolorifica rende la bestia inferma impaziente d'ogni leggero tocco, altri propongono come cosa più blanda l'applicarle esternamente malva cotta coll' acqua, indi unzione di lardo fresco non salato, ovvero unguento di grasso di castrato con butiro e cera vergine in ugual dose.

Natte nell' occhio. Quando i buoi vanno a pascolare, i giunchi e talora gli stoppioni danno loro negli occhi, dal che nasce la natta o sia la perla. Se evvi gonfiagione si cavi sangue e stia il bue a vitto regolato. Appena scoperto il male sì sull' occhio che intorno a quello pongasegli bianco d'uovo e zuccaro bianco con un poco di sugo di limone due volte in un giorno. Poi vi porrete un poco di sugo d'ellera terrestre, polvere d' aloe incorporata col mele e qualche gocciola di vino bianco buono, che anche questo basta per guarirlo, col continuare a medicarlo per più giorni. Che se il bue ha gli occhi per una indisposizione interna quasi ricoperti da una nuvoletta che gl' impedisca il vedere e i medesimi rosseggino, è necessario subito fargli cavar sangue dalla vena sotto l'occhio o da quella de' fianchi: si bagnino quindi gli occhi con sugo di semprevivo maggiore e di celidonia, e se il male dopo questi rimedj persisterà, si unisca ai medesimi sughi sale comune e gusci d' uova calcinati ridotti in polvere e si purghi con qualche solutivo se vi sarà di bisogno.

Corna rotte. Si procuri se il bue si schianti o rompa

un

un corno di levare le scaglie ed asciugarne il sangue. Sopra la ferita facciasi la chiarata con un poco di sale per 24. ore, e medicarete poscia la ferita con un unguento verde sempre ben asciugandola. Se per caso il corno si rompesse in tronco e col tempo la natura riproducesse parte del medesimo, se da quello n'esce fetore, tagliate l'accrescimento e nettate le scaglie della prima rottura che sono cagione della piaga e resterà guarita.

Lingua delle bestie bovine. Nella lingua del bue vengono certe callosità e macchie che si chiamano il male del rospo. Radete con panno ruvido o con foglia di fico la lingua del bue fino a tanto che v'appaja sangue. Lavatela dipoi con aceto e sale caldo, medicandogliela dipoi con mele, pepe, pilatro, sale pestato e fatto come unguento con aceto due volte il giorno. Se poi nascano nella di lui bocca certi come ricci, per li quali non può mangiare, si taglino questi colle forbici e si medichi la ferita con sale, aceto e pepe.

Giogo e accollatura. Se il giogo sia mal fatto ed offenda il collo del bue e sia molto riscaldato cavategli sangue, avuto sempre riguardo all' età e forza del bue. Poi ponetegli sul collo questo rinfrescativo. ℞. sugo di piantaggine, di semprevivo, di cardo santo, bolo armeno e gesso: applicatelo due volte al giorno. Chè se non svanisse la gonfiagione farete questo mollificante. ℞. giusquiamo, malva, branca orsina, ana man. 1.: fatele cuocere e schiacciatele sicchè vengano come unguento che unirete con butiro, sugna di porco, fiore di farina ed alquanto di zafferano. Ben cotto che sia il tutto, applicatelo alla parte offesa e se venga la parte a marcirsi dategli un taglio in pendenza onde coli il marciume, continuando a mettervi il sudetto mollificativo intorno, e nel taglio mettetevi l'unguento verde il qual è questo. ℞. olio comune lib. 1., sugo di sambu-

co e solatro mezzo bicchiere, grasso di porco mezza libbra, fateli bollire fino alla consumazione de' sudetti sughi, aggiungetevi cera cetrina quanto basti a ristringere quest' olio, tre quarti di verderame di Venezia spolverizzato sottilmente, incorporatelo bene coll' unguento, servitevene a freddo. Serve a tutte le piaghe putride e per corrodere la carne cattiva. Accade talora che il bue che divora senza masticare inghiotta o rapa o mela o patata così intera, la quale si fermi talmente che non possa andare nè in su, nè in giù; in tal caso avvertite di non dargli a mangiare, perchè correrebbe pericolo di restar soffocato più presto. Procurisi colla mano di far movere il boccone arrestato o aprendogli la bocca e sostenendola aperta con qualche stromento e mandandogli la mano in gola unta di butiro o con qualche stromento unto pure di butiro o d'olio, (avvertite di non iscarificare o coll'unghia della mano o con l'istromento la gola dell' animale, che d'un male ne fareste due) o estrinsecamente colla mano spingendolo in su o in giù, come più vi torni comodo. Si cacci anche giù per la di lui gola olio d'amandola dolce, o qualche untume che serva di veicolo ed ajuti il boccone a trangugiarsi. Ovvero soffiategli nel naso euforbio, pepe, zenzero, piletro, seme di nasturzio e di senapa, un quarto d'oncia d'ognuna. Ciò si fa con un cannello. La mordacità di dette polveri lo farà sbuffare e con tal mezzo caccerà fuori il boccone pericoloso.

Unghie schiacciate. Se l' unghia venga ad essere ferita o per un forte inciampo o da qualche peso che vi sia sopracaduto, primieramente farete osservare al bue un regolamento ben esatto, gli caverete sangue e sulla contusione farete una chiarata alla quale mescolarete qualche goccia d'olio d'iperico o perforata, (vale a di-

re

re d'olio ove siano stati in infusione per 40. giorni i fiori della perforata) aggiungetevi un poco di sale; applicate ciò e lasciatelo per 24. ore. Poscia fino a tanto che sia guarito servitevi di trementina, storace liquido, olio d'iperico; rossi d'uovo; di ciascuna parti eguali; il tutto ben mescolato insieme: ed in tempo della cura si ungeranno con unguenti emollienti le parti sane dell'unghia. Chiudete la cura con alquanto di unguento egiziaco. V. *Unguento*: Per rendere l'unghia dura oltre l'unguento egiziaco il quale indura l'unghia, quando si stacca o scaglia servitevi di rose secche, fiore o scorza di melogranato; bolo armeno; noce di galla e mirra; ana onc. 1.; tutto ridotto in polvere ben sottile ed applicato: Il bue o per avere divorato qualche insetto velenoso; o per la troppa rugiada sull'erbe che ha mangiate si gonfia, e perirebbe se non fosse prestamente ajutato. Prendete adunque un corno traforato e fateglielo per l'ano entrare quattro dita. Fate poscia passeggiare il bue: Ovvero fateli un lavativo con decozione di malva, parietaria; cicoria selvatica e bietole, crusca ed olio di noce. Si può ancora con un tegame di ferro ben caldo o con bragiere di fuoco riscaldargli il ventre.

Febbre. Se il bue sarà sorpreso da febbre, nella declinazione nella medesima gli si farà un salasso al collo o sotto la coda copioso secondo le forze, temperamento e qualità della febbre dell'infermo animale. Si purgherà nel giorno seguente, purchè non vi sia della stitichezza e la lingua carica dimostri essere della quantità di putrida saburra nelle prime strade: gli si darà la decozione di grazia dei; tenendolo ad una doverosa dieta e dandogli da bere spessissimo della bollitura di parietaria con del sale comune e piccola quantità d'aceto. La tenera gramigna o la seconda erba o fieno che

si fa di autunno sarà il suo ristoro. Se l'animale averà sciolto il ventre e la lingua sporca, converrà allora qualche emetico, come sarebbe latte di vacca tepido solo o con un poco di radice di elleboro nero polverizzato. Se la febbre farà ritorno, oppure seguiterà la medesima, la radica di genziana o centaurea minore dolverizzata somministrarsi dovrà al malato bue, replicandola più volte il giorno.

Se il bue sarà soggetto a dolori di capo e questo causato dalle grandi fatiche o da raffreddore, si dovrà ben bene strigliarlo e nel tempo stesso con acqua pura di fonte lavargli spesso gli occhi e la testa. Quindi si formi un beverone con acqua, semola, origano, aglio e sale. Se gl' introduca per le narici del vino con delli gigli convalli polverizzati. Se il dolore, dopo questi rimedj non cessa per essere la bestia raffreddata, si adoprerà allora la sanguigna o la purga.

Se il bue nauseerà il cibo per cagione di languidezza è debolezza di fibra specialmente negli organi della digestione, allora si purgherà con la radice di elleboro bianco bollito nell' acqua. Il nutrimento sarà di erbe asperse di aceto.

Ogni qualvolta sarà sorpreso il bue da vertigine detta il *mal dello storno*, la catapuzia sarà il migliore purgante che dar si possa in simil caso e nel susseguente giorno gli si farà un' emissione di sangue dalla coda, facendogli fare un poco di moto prima della medesima. Per diversi giorni poi gli si daranno foglie e bacche di ginepro con pepe indiano. Se a questi rimedj non cederanno le vertigini, allora si passi ad un setaceo nell' accollatura del giogo dietro la nuca. Se i piccoli vitelli saranno attaccati da questo malore, si taglino loro un poco le orecchie e poi gli si faccia tracannare la graziola bollita nel latte con piccola quantità di sal comune. V. *Vertigine*. I se-

I segni i quali caratterizano i dolori di ventre peggiori nel bue, sono i dolori molesti de' medesimi, la lingua pendente fuori della bocca senza poterla ritirare, il fiato puzzolente, tardo e freddo, il sudore e il freddo per tutto il corpo. Questo male è mortale ed è inutile ogni rimedio quando è giunto in questo stato. Prima però che giunga a tal termine gli si daranno subito foglie di giusquiamo e sale;se non avrà febbre col vino, e se sarà molestato anche della febbre con acqua pura. Se patirà stitichezza di corpo si purghi prima con la graziola dandogli poi dell' olio comune per bocca. Se dopo purgato seguiteranno i dolori, gli si dia della triaca d'Andromaco sciolta nell' aceto. Se tutto questo si esperimenterà inutile, allora si ricorrerà per ultimo rimedio alla sanguigna che si farà ne' fianchi.

L'indolitura del ventre si suole comunemente curare con triaca sciolta in buon vino apprestato in bevanda, ovvero con vino tepido che abbia bollito insieme colla ruta, ed anche con vino parimenti tepido stemperato con alquanto sale e con 4. once di trementina. Ma però l'uso di questo rimedio che può giovare qualora il male proceda da ventosità, può aggravarlo qualora il male derivi da soverchio calore negl' intestini, e perciò è necessario esplorare qual delle due ne sia l'origine. Nel secondo caso giova l'emissione di sangue, il cristiero, la decozione di malva e il butiro; e giova astenersi dall' uso dell' olio che diventando acre e stimolante a motivo dell' interno calore accrescerebbe nei visceri l'infiammazione.

La stitichezza che rende il bue come volgarmente dicesi impalito viene dagl' imperiti mal curata con rimedj purganti ogni qual volta provenga da principio d' infiammazione negl' intestini, esigendosi allora il

sa-

salasso, i cristieri e gli abbeveraggi refrigeranti: questi stessi rimedj però importunamente si applicano alla stitichezza derivante da indurimento di materie fecali, abbisognando allora di solverle; il che si ottiene sciogliendo 5. o 6. once di sal cartatico in 2. pinte di siero e formandone una bevanda, ovvero facendo bollire 3. once di sena nel siero o 2. o 3. manipoli di rose marine: ai quali abbeveraggi si aggiunga efficacia coi cristieri di decozione di malva mista a sale, olio e mele.

Il flusso di ventre esige una circospezione mal praticata dagli ordinarj maniscalchi, l'esplorare cioè la cagione di tal malore. Se procedesse da leggero principio d'infiammazione gioverebbe la ricevuta bollitura di 6. once di frutti di tamarindo in 3. boccali di siero. Ma se procedesse da rilasciamento della tuba intestinale vi si dovrebbero sostituire dei corroboranti, cioè decozione di tormentilla, di bistorta, d'iperico, aggiuntavi alquanta cascarilla che agli antichi teneva luogo di china.

Il mal dell' anco si cura colle incisioni fatte nelle orecchie e nell' estremità della coda acciò se ne abbia sangue; gli si facciano delle continue fregagioni e si faccia camminare; quindi si purghi con radice di ellebero bianco, farina d'orzo e latte di vacca. Gli si dia per nutrirlo fieno di secondo taglio. Se il bue sarà sorpreso dal *male del morbido* subito converrà purgarlo con radice polverizzata d'asaro posta nel latte; quindi col sangue e lavativi. Nel vitto tenue e leggiere si framischi centaurea minore, acetosa, assenzio, ononide ed altre piante di simil sorta. La bevanda sia acqua naturale con aceto. Per il *morbo* chiamato *ferruto* la più pronta cura sarà la sanguigna fatta dalla coda, quindi si purgherà con agarico o grazia dei, e gli si porrà sulla schiena sopra la regione dei reni un empia-

piastro di trementina o pece liquida, aceto, fuligine e chiara d'uovo. Se poi il male persistesse, gli si dia o in cibo o in bollitura la parietaria ed in luogo del predetto empiastro si faranno de'tagli sopra la parte offesa a guisa di cucurbitole. Alle volte il bue viene attaccato dalla *lova* o *brutto male*, così detto da' contadini, accompagnato da febbre acuta di natura putrida e contagiosa. Questo male si distingue da' medesimi in maschio ed in femmina, secondo la maggiore o minore sua attività. L'acuto infiammatorio viene denominato maschio, e femmina quello il quale nasce ad un tratto senza appena avvedersene da una quasi totale dissoluzione di sangue e prostrazione di forze, colla comparsa de'tumori pel corpo, uscendo alcune volte il sangue dalla bocca, a cui succede la morte. La cura si dovrà incominciar dalla radice di ellebero bianco polverizzato e sciolto nel latte, il quale secondo la disposizione del bue sarà o emetico o purgativo. La sanguigna fatta nelle vene del collo occupa il secondo luogo. Nella lova femmina però la sanguigna viene proibita per non accrescere la soluzione ai liquidi ed accrescere sempre più la prostrazione delle forze. La bevanda sia acqua con farina d'orzo, bacche di ginepro peste ed aceto e nel primo attacco del male gli serva anche di cibo, ripetendo tal bibita più volte nel giorno. Quindi gli si dia un'oncia per sorte di noci di cipresso e radiche di bardana polverizzate ed unite a due ottave di triaca, il tutto sciolto in 6. once di vino e 6. d'aceto. Questo rimedio si dovrà dare al bue mattina e sera. Subito che compariscono i tumori si taglino all'istante col coltello rovente. Queste ferite si medicheranno con aceto, sale comune e pepe e per rimarginarle si bagneranno con vino in cui vi sia bollito l'iperico e fuligine. Si striglierà mattina e sera tutto il cor-

corpo dell'animale per dar moto agli umori e per questo mezzo promovere il traspiro. Subito che sarà conosciuto questo male converrà mettere in uso i soliti profumi. Vedi *Profumo*.

Il ciamorro è una molestia che contraggono i buoi o dopo essersi infreddati in seguito di molto riscaldamento, o aver sostenuto intemperie, ovvero stalle umide e fredde. Manifestasi questo male con un certo muco scorrente da una delle narici o da ambedue, il cui glutine bianchiccio da principio successivamente addensandosi indi si scioglie o diviene più scorrevole prendendo un colore giallognolo o verdastro che a lungo andare si cangia in rossiccio per il sangue di cui va intriso; questo fenomeno viene dal principio del male accompagnato da intumescenza di glandule gutturali detta volgarmente strangojoni, da freddezza straordinaria di narici, da tristezza e incavatura d'occhi e da ispidezza di pelo. Malovin curando il male internamente prescrive di apprestare alle bestie malate ogni mattina un composto di mercurio e antimonio, cioè di etiope antimoniale in dose di mezz' oncia fino ad una intera, ed ogni sera un pugno di vinca pervinca officinale. Prescrive altresì di abbeverarle nel tempo della cura con acqua limpida ove si sia stemperato alquanto lievito; non trascura per tutto ciò la cura esterna esortando a siringar loro le narici con decozione d'aristolochia e poi con acqua vulneraria; ed inoltre di applicar loro sopra le glandule gutturali un empiastro di diacolo gommato disuperativo e di cantaridi; e finalmente prescrive più purghe da farsi; l' una nel principio della cura ogni 8. giorni, l' altra nel decorso ogni 15., la terza dopo 3. settimane, ed un'altra in capo a un mese. Inculca egli altresì di nettar loro le narici in tempo della cura per impedire che non ne ingojano la no-

nociva mucosità. Una siffatta cura richiede un giornaliero passeggio delle bestie inferme, le quali si faranno trattenere più che si può al sole. Non si deve però permetter loro nel diporto di pascersi d'erbaggi dovendo il loro cibo essere asciutto e di fieno scelto. Si deve usare sollecitudine nel curare questa malattia da'suoi principj non essendo allora pericolosa; e prima che venga il bisogno di ricorrere ai descritti rimedj gioverà istallare a parte la bestia inferma e per l'opportunità di tenerla in maggior mondezza e per necessità di farle respirare un'aria migliore di quella delle stalle comuni. Inoltre le si diminuirà l'usata quantità di cibo e se le farà subire frequentemente il vapore dell'aceto caldo inacquato. Gioverebbe altresì una o 2. volte al giorno una lavatura esterna d'acqua calda atta a correggere l'ispidezza del pelo ingenerata dal ciamorro ed a promuovere la traspirazione, dal cui difetto sembra originata questa malattia. Finalmente sarebbe giovevole di far uso di decozioni d'orzo, di fior di sambuco e d'altre piante attenuanti e risolventi che miste ad alquanto mele servirebbero anche a lubricare il ventre senza bisogno delle sudette purghe replicate. Altri per curare questo male usano di mettere l'animale in un luogo caldo e fargli spessi profumi sotto le narici o di corna o di bacche di ginepro o di lauro o aceto versato sopra di una tegola infocata. Se questi rimedj non saranno atti a liberare l'animale dal ciamorro allora gli si soffierà nel naso pepe indiano e radice di elleboro negro ridotti in polvere. Il giusquiamo prepara un ottimo alimento per l'animale offeso. Il riposo ed il sonno poi saranno quelli che daranno fine al presente malore.

L'infreddamento del bue provenutogli da soverchio riscaldamento si suole comunemente curare con 12. uova impastate con polvere di cannella o di garofoli o con

con sugo di semprevivo, il tutto infuso in due boccali di vino bianco con cui si fa una bevanda mattutina al bue digiuno. Ma siccome questi calidi ingredienti devono anzi più accrescere che scemare l'accaloramento, meglio sarà di sostituirvi una cura rinfrescativa come è quella delle bevande nitrate, de'cristieri, di decozioni refrigeranti, della dieta e anche se la gravezza del male lo richiede l' emissione di sangue.

I buoi e gli altri animali ruminanti mancando principalmente di altra pastura si danno a mangiare avidamente le foglie e i bottoni delle quercie e dei castagni, e le materie glutinose che si contengono in queste foglie e in questi bottoni cagionano ad essi sovente nello stomaco notabili e pericolosi imbarazzi. Perciò si tiene ottimo questo rimedio. Si prendano 4. ottave di sal nitro, 3. o 4. once d'olio d'ulivo, 2. cucchiaj di mele e 5. o 6. tuorli d'uovo. Si faccia prendere il tutto in questa dose a ciascun bue malato la mattina a digiuno e per 4. o 5. giorni consecutivi. Si lasci poi stare per 2. ore l'animale senza dargli altro che una bottiglia di latte bollito frammezzato con acqua o con siero e in mancanza di latte una pinta d' acqua imbiancata con un poco di crusca; nè si darà altra bevanda all'animale durante tutto il tempo della cura e solamente per ogni secchio d' acqua bianca si aggiugnerà una mezz' oncia di nitro. Una tal bevanda è dolcificante, sedativa, rifrescante ed un poco nudritiva e seconderà il buon effetto del rimedio di sopra mentovato, il quale è dolce e dissolvente. Passati quei 4. o 5. giorni si darà all' animale malato per due mattine di seguito a digiuno un beverone rilasciante, composto nel modo che siegue: si prenda una mezza libbra di cassia in bastone e schiacciatala si faccia bollire in due libbre d'acqua comune, si coli, vi si aggiungano due once di sale

sale di Epsom e si faccia prendere all' animale. La detta dose basterà per due mattine, faciliterà il disgombro delle materie raccolte nello stomaco e preverrà ogni sorte d' infiammazione. Gli si dia in seguito alla sera una foglietta della seguente infusione la quale rianimerà le forze abbattute delle membrane dello stomaco, dalle quali dipende la digestione. Un pugno di assenzio infuso in acqua bollente, a cui nell'atto di bere si unirà un'oncia di sale di cucina; e prendendo questo beverone debitamente raffreddato e per 4. sere di seguito si faciliterà e ristabilirà la digestione. Oltre a ciò per molti giorni consecutivi si facciano all' animale ripetuti e frequenti lavativi, composti di un decotto di frondi di malva con un poco di crusca. Non si dia intanto all' animale per quotidiano alimento senonchè un poco di crusca umettata e saturata di sal marino; poichè con questo sale si ristabilirà l' azione e l'elaterio dalle glandule salivali, si faciliteranno le loro secrezioni e quindi la digestione ne sentirà gran giovamento. Sarà anche permesso di far pascere agli animali un poco di erba fresca. Bisognerà ancora strigliarli spesso per aprire così i pori della pelle ed agevolare il traspiro, ed allo stesso oggetto farli lentamente passeggiare in una temperata atmosfera. Ma sopratutto si dovranno quanto sarà possibile scansare tutti gli alimenti solidi durante tutto il tempo della cura. Le differenti dosi prescritte in questo metodo sono adattabili e proporzionate per li buoi di 4. o 5. anni; si dovranno scemare della metà per li vitelli e le vacche.

Ancor troppo si è discorso delle malattie de'buoi. Il Dizionario accenna in questo articolo ciò che possa cadere in acconcio ad un galantuomo in campagna per curare su due piedi una malattia che non curata subito potrebbe portare la morte del vostro bue. Per gli altri ma-

mali il maniscalco vicino ha obligo di conoscerli e di saperne le cause e di applicarvi gli opportuni rimedj. Per questi sono adattati due preziosi libretti: *Il Maniscalco istruito* di Gio. Battista Trutta Napoletano, ed il *Compendio di varie ricette* di Gio. Battista Cannettense, stampati, il primo in Napoli, il secondo in Milano. Migliore però d' amendue si è la *Veterinaria* o sia l'arte di curare il bestiame grosso stampata anche in Milano. V. *Contagio*, *Calcoli*, *Cancro volante*, *Bolsaggine*, *Polmonea*, *Scaranzia*, *Malattie de' bestiami*.

Il bue oltre i servigj che ci rende allor che vive, morto ci somministra con tutte le sue parti qualche vantaggio. I tintori adoperano il fiele di bue per nettare le stoffe prima di tingerle. Preparato serve alle donne per render bella la pelle, ed i pittori lo fanno entrare per render fluidi i colori della miniatura o l' inchiostro del disegno per tratteggiare uguale. Colla pelle si coprono i bauli ed acconcia che ella siasi, dà la materia per formare le scarpe, cinte ec. Il sego mescolato con quello di montone illumina le nostre notti ed il grasso del piede del bue tiene le armi lucide, difendendole dalla ruggine. La pellicina che li battiloro usano per frammezzare alle lame di metallo che assottigliano altro non è che budello di bue. L'osso del bue serve non meno del corno per mille lavori e di torno e d'intarsio. I ritagli della di lui pelle si sciolgono in colla. Lo stesso sterco seccato prende le veci delle legna per far fuoco in que' paesi ove elleno sono scarse. Se le api vi pungono, lo sterco fresco del bue vi mitiga i dolori ed unito ad altre cose serve per radunare i pesci in un luogo onde farne presa. Al canchero degli alberi scarificata la piaga ei giova come una medicina stendendoglielo sopra. Il sangue è un pascolo per li pesci ed un ingrasso per gli asparagi. La vessica serve a far palloni gonfiata e vestita. Ogni

Ognuno sa quali sieno le parti del bue che si mangiano e per miserabile che sia il cuoco che abbiasi in casa, ei sa quali sieno le pietanze che si cavano dal bue, perciò stimo superfluo assegnarvele; gioverà bensì sapere quali parti si salino e come ciò si faccia, il che servirà per la buona economia di una casa. Prima però di spiegare come il bue si sali, conviene che io v'insegni i modi di conoscere e distinguere le carni del bue vecchio da quelle del bue giovine ec. segnando i caratteri delle sudette carni, cioè di quella della vacca, del toro, del vitello. La carne del giovenco o bue giovine è liscia e come oliosa; se essa si prema col dito si rimette da sè prestamente: al contrario il bue vecchio ha la carne spungosa e che conserva l' impressione del dito; quella della vacca è di grana più fitta e stretta, la parte magra è più pallida ed il grasso è più bianco. Se è giovine essa si rimette premuta col dito. Quanto alla carne del toro è di grana estremamente fitta e più grossolana, rozza al tatto e rossiccia. Il suo grasso è duro e frammischiato di membrane, e benchè il toro sia ucciso di fresco, sente sempre di rancido. Non tutte le parti del bue sono adattate a salarsi, le costole e generalmente ove abbondano le ossa sono mal atte a tal effetto. Per fare economia sul bue salato debbonsi prendere le parti carnose, come la culatta, la coscia e simili, in campagna ove il bue è più a buon mercato. Queste parti carnose adunque tagliate in pezzi o in un salatojo di marmo fatto a quest'effetto o in vasi di terra ben saldi e verniciati si saleranno, ponendo lo strato di carne fra due strati di sale. Si sala il bue alla maniera stessa che salasi il porco, con questo divario però che non assorbendo il porco che quel sale che basta per conservarlo, ed il bue per il contrario assorbendone troppo conviene andar

con giudizio nel salare il bue e regolarsi secondo il peso e la qualità della carne e secondo la forza del sale per non renderla troppo acre. Il bue salato non deve restare nel salatojo più di 15. giorni; dopo il qual tempo toltolo dal salatojo si espone all'aria per alcuni giorni acciò si secchi alquanto: ciò fatto si cava dal sale e si lascia sulle tavole fino a tanto che secchisi, avendo l' avvertenza di rivolgerlo di tempo in tempo. Così preparatisi la carne s'appende al soffitto e conservasi al bisogno. Conservasi questa per lungo tempo, ma mangiandosi fresca ella è saporitissima. Se lascisi invecchiare, oltre che perde il gusto non rende quel profitto come se si vendesse, perciò fra di noi questa carne salata è poco in uso. Altri usano il metodo seguente. Si taglia l'animale in pezzi di 10. o 12. libbre l'uno e si asperge ciascun pezzo di sal bianco che si farà penetrare comprimendolo colla mano, col pugno, con un cilindro di legno ec. Dopo 3. o 4. giorni i pezzi di bue si mettono sotto lo strettojo fra due tavole, perchè con questa forte compressione il sale s' insinui fino al centro. Fatto ciò si sospendono i pezzi così salati dentro di un cammino a una distanza sufficiente dalla fiamma, affinchè il grasso non iscoli e si fa sotto un fuoco di legna verde che dà maggior fumo e si preferisce potendo il ginepro che dà al bue sfumato un sapore aromatico. Il bue di Amburgo e quello del ducato di Gheldria è quello che è in maggior grido. Il sale adoperato in gran copia previene la corruzione delle carni, laddove l'accelera adoperato in piccola dose. Il fumo de' corpi infiammabili preserva egualmente le sostanze animali dalla putrefazione, cosicchè questi due mezzi sono allo stesso tempo i più economici ed i più efficaci per la lunga conservazione delle carni e de' pesci. V. *Porco*.

Per

Per fare le lingue salate e sfumate di bue. Queste acciò riescano bene si piglino fresche, si lavino in acqua tepida per togliere da esse tutto il sangue che evvi attaccato, risciacquinsi nell'acqua fresca e con un pannolino di bucato si rasciughino diligentemente. S'immergano poscia nel sale per 10., o 12. giorni, dopo i quali si mettano ad affumicare al cammino coperte con una carta acciò la fuligine non le impiastri, ed ivi si lascino al fumo fino che sembrino profumate abbastanza. Conservinsi in luogo secco. Alcuni le godono così crude, ma meglio è farle ammorbidire e dissalare nell' acqua, spellarle e cuocerle con droghe. V. *Lingua*.

L'Halles insegna come si sali un bue nell'estate e si renda atto a soffrire la maggior violenza del caldo senza infracidarsi. Egli fa una salamoja con mettere tre libbre di sale in 10. libbre, 5. once ed un quarto d' acqua. Tal peso d'acqua non può disciogliere copia di sale maggiore di questa, e se il sale fosse in minore quantità la salamoja sarebbe acquosa. Egli la fa bollire e schiumare fino a tanto che la salamoja sia alla succennata proporzione. Se adunque vogliasi salare un bue si prepareranno 100., o 150. pinte di salamoja, la quale deve avere un calore uguale al sangue della bestia che deve salarsi. L'idea dell'Halles è di far entrare di questa salamoja nei vasi sanguigni vuotati prima del loro sangue, la qual cosa egli fa con un metodo molto ingegnoso. Si uccida l'animale tagliandoli le jugulari e si lasci colare il sangue. Quanto sarà più dissanguato tanto riceverà meglio il sale, onde ancora meglio conserverassi. Morto che ei sia ne scoprirete l'arteria aorta, ella è vicina alla parte sinistra della spina dorsale. Questo vaso porta il sangue dal ventricolo del cuore a tutte le parti del corpo. Digrassate questa arteria e tagliatela in maniera, che possiate in-

sinuarvi un tubo di rame, che fisserete in modo che la salamoja che siete per introdurre con questo nelle vene dell' animale non sorta dal tubo, il quale avrà a foggia d' imbuto la parte ove si versa la salamoja. Questa farete entrare nell'arteria, dalla quale per essere l'animale ancora caldo e palpitante si spargerà per tutte le vene, per lo che in ogni parte sarà salato. In mezz'ora si sala un bue ed in un quarto una pecora od una capra. La carne così salata resisterà senza danno ai più violenti calori della linea equinoziale. Per conservare le carni fresche e renderle tenere, V. *Carne*. Le varie sorti di buoi, vacche ec. vedile all' articolo *Bestiame*, *Vacca*. Vedi anche l'articolo seguente.

Bufolo, e *Bufalo*, lat. *Buffelus*, fr. *Buffle*. Questa è una specie di bue assai comune nel Levante e sopra tutto nei contorni di Smirne e di Costantinopoli, nelle Indie e nell' Africa. Si trovano in qualche quantità ancora nel regno di Napoli, nella Toscana e nella campagna di Roma trasportativi nei secoli bassi e qualcuno ne è sparso in altre parti d' Europa. E' a un di presso della grossezza del bue, ma è d' un naturale più duro e meno trattabile, obbedisce più difficilmente, è più violento, ha de' trasporti più feroci e più frequenti, non teme nè le sferzate, nè le minacce e appena ubbidisce al pungolo ed è cosa pericolosa il farsegli vedere quando è sciolto in vesti rosse. Tutti i suoi abiti sono grossolani e brutali, la sua figura è goffa e disgustosa, il suo sguardo è stupidamente crudele, avanza ignobilmente il suo collo e porta male la testa quasi sempre piegata verso la terra, la sua voce è un muggito spaventevole di un tuono molto più forte e molto più grave di quello del toro: ha le membra magre, la coda nuda, la fisonomia nera come il pelame e la pelle. Questa è più morbida e più crassa di quella del bue,

le corna sono grosse, nere, leggermente spianate, incurvate in alto e un poco inclinate verso il dorso. Sta volentieri in luoghi caldi paludosi e nelle macchie ove piacegli restar sott'acqua e nel fango sino al collo e traversa rapidamente i fiumi; onde conviene quest'animale a que' luoghi ne' quali a cagione delle acque stagnanti male riuscirebbero o non vi reggerebbero i buoi. I bufoli però sono utilissimi. Si domano e si assoggettano al lavoro come il bue. Siccome il loro corpo è molto mastino sono attissimi ai lavori e si lasciano pascolare nelle selve. Quando l'agricoltore viene all'aratro o altri per altro lavoro, fa segno ad uno de' suoi grossi cani di andare alla selva o dove stanno questi animali; il cane corre, piglia con gran destrezza un bufolo per l'orecchia e senza punto lasciarlo lo conduce al suo padrone; il quale lo attacca al giogo intanto che il cane torna nella selva per cercargliene un altro da mettersi accanto al primo. S'impiegano così per arare, per tirare i carri con i maggiori pesi di sassi o travi e strascinano le barche per li fiumi. Si conducono facilmente per mezzo di una specie di mezza luna di ferro, le due punte della quale entrano nelle narici dell'animale. Questa mezza luna sospesa sotto il naso fa girare come si vuole il bufolo da un lato o dall'altro col tirarsi una cordicella attaccata a quel pezzo di ferro la cui punta punge la narice dell'animale. Così gli uomini per domare le bestie le prendono dalle loro parti più sensibili. Quando i bufoli hanno terminato il loro lavoro si sciolgono dall'aratro, dal carro o dalla barca e ritornano nella selva a riposarsi e nudrirsi fino al giorno seguente. Portando questi animali naturalmente il collo basso nel tirare impiegano tutto il peso del corpo e quindi una coppia di bufoli tira quanto 4. forti cavalli. Se in vece di lasciare errare il bufolo ne' boschi si provasse ad edu-

carlo come il bue perderebbe sicuramente un poco del suo carattere selvaggio e feroce. La sua ferocia è forse un risultato della sua giornaliera guerra coi cani. La dolcezza soggioga gli animali, i cattivi trattamenti inaspriscono il carattere e rendono l'animale impaziente e intollerante del giogo. Molte altre utilità si ricavano da questa bestia. In Roma si vende la carne di questo animale principalmente agli Ebrei; ma è dolcigna, un poco vischiosa, bianchiccia, e non troppo gradita; più stimato è il fegato de' bufolini. Col latte se ne fa butiro e formaggio eccellente: la pelle si concia nell'olio alla maniera della pelle della capra selvatica e in altra guisa, sicchè è di una lunghissima durata per farne giubbe, guanti, centuroni, tracolle ec. Di queste pelli si fa un gran commercio dagli Inglesi, Olandesi e Francesi che trafficano a Costantinopoli e a Smirne e lungo le coste dell'Africa; ma spesso in commercio si fanno passar per tali le pelli di bue, d'alce e altri animali consimili alla stessa maniera conciate. Delle corna se ne fanno lavori come tabacchiere, manichi di coltello, bottoni ed altre cosette al torno: il pelo serve per borra mescolato con quello del bue. Si tratta il bufolo a un di presso come il bue e così curasi ne'suoi mali. La femmina porta 12. mesi circa e partorisce in primavera un figlio e se per caso ne partorisca due corre rischio di morire per questa fecondità straordinaria: genera due anni di seguito, nel terzo è infeconda. Comincia all'età di 4. anni e finisce ai 12. Dopo i 4. anni il bufolino si castra per amputazione affine di diminuire nel bufolo l'ardore violento e furioso che ha di battersi e così renderlo più docile al lavoro: in seguito gli si mette l'anello al naso, cosa che non riesce così facilmente senza far prima cadere a terra l'animale con una corda gettatagli fra le gambe. Per addomesticare queste bestie da poterle mungere e servirse-

ne più facilmente costumano i guardiani di mettere a tutte un nome come fanno anche alle vacche e a forza di ripeterglielo in una tal maniera e carezzandole esse vi si assuefanno e vanno quando sono chiamate. Con questi animali giovani e feroci si fanno anche i giuochi all' uso della caccia del toro con uomini e grossi cani, ma sono molto pericolosi, perchè i bufoli s' inferociscono ad un punto che non temono pericoli. Talvolta inseguono il cacciatore fin nelle case, delle quali salgono con somma facilità le scale e si gettano dalle finestre nella piazza del giuoco e scavalcano i muri.

Buglossa, lat. *Buglossum*, fr. *Bouglose*. Questa pianta si semina negli orti per le proprietà medicinali che contengonsi nella foglia e nella radice. Serve in economia per medicare i cavalli. Tagliata minuta è di pascolo ai piccoli gallinacci; coi fiori si guarniscono le insalate e col sugo si dà la tempra all'acciajo o al ferro. La sua radice è vivace, della grossezza d'un dito mignolo: gli steli si alzano a due piedi circa, ramosi, cilindrici, carichi di peli ruvidi e sparsi. Le foglie sono alterne, lanceolate, assai puntute non increspate come quelle della borraggine, ma guarnite come queste di peli da ambe le parti: ne differisce essenzialmente per li fiori che sono d'un sol pezzo, infundibuliformi, d'un azzurro porporino. Quando è in fiore fa un bel vedere. Le foglie bollite nell' acqua con dell' allume danno un bel color verde. Si trova comunemente anche nelle campagne, nelle sponde delle strade e a prima vista si crede borraggine, alla famiglia della quale appartiene e con essa si adopra nella medicina o le si sostituisce avendone le stesse proprietà. La sua decozione nel latte è utile nella dissenteria. Se ne distinguono più specie o varietà.

Bugna, *Bugnola e Bugnolo*, lat. *Cumera*. Vaso composto di cordoni di paglia.

Bugno. Cassetta da pecchie o api. V. *Alveare*.

Bulbo, lat. *Bulbus*, fr. *Bulbe*. Barba o radice di alcune piante la quale dicesi comunemente cipolla per similitudine. Composto è questo di pellicole diverse sovraposte l' una all' altra e che manda fuori dalla parte più bassa un gran numero di fibre: tali sono le radici della cipolla comune, del giacinto e del narciso ec. La stessa denominazione si dà ancora alle radici tuberose composte di una sostanza semplice, solida, continua, senza pellicole o membrane poste una sopra l'altra, come le radici del zafferano, del colchico ec.: la prima sorta di bulbi si chiama tunicata, la seconda squammosa. Da alcuni le barbette che cadono dal fondo vengono giudicate radici ed il bulbo stesso come un bottone od un germoglio dal quale nasce il fiore.

Bulino, e *Bolino*, fr. *Burin*. Sorta di stromento per lo più colla punta d'acciajo a 4. lati o facce, e la punta comunemente termina in una figura romboidale; l'altra estremità è accomodata in un manico di legno. Con esso sottilmente si scava e s'intaglia oro, argento, rame, cristallo ec. per farvi caratteri, arabeschi, figure, sigilli e simili: onde si dice incisione e stampa a bulino o a bolino. V. *Intagliare*.

Bullaccia. V. *Loppa*.

Bulletta, e *Bolletta*. E' un nome che si dà a varie sorta di chiodi piccoli e particolarmente a quelli che hanno la testa o cappello largo.

Bulsino, e *Bolsina*. Infermità del cavallo bolso. V. *Bolsaggine*.

Bupreste, lat. *Buprestis*, fr. *Bupreste*. Sono certi insetti coleopteri, vale a dire le cui ali stanno racchiuse in astucci. La maggior parte di questi insetti ha colori assai vaghi, alcuni hanno delle punte di color d'oro, ve ne ha una specie così picciola come una pulce,

ed

ed altri sono lunghi un dito traverso. Il maggior numero di questi insetti abita luoghi umidi e vicini alle acque, tengono il capo per gran parte fitto nel busto, d'onde viene che sembra messo al traverso. Il corpo è ristretto al di dietro, ed alcun poco depresso al di sopra. Tutti questi insetti hanno cattivo odore. In Lombardia li chiamano cimici selvatici. Volgarmente si crede dai contadini, che se gli animali pascendo l'erba sfortunatamente alcuno ne ingoino, il loro corpo divenga teso, gonfio e periscano come se avessero mangiate delle cantaridi. Ma di questo male che è vero altra ne è la vera cagione. V. *Enfiagione*.

Evvi anche una specie di scarabeo, e un' altra di ragno, che dagli stessi effetti che cagionano negli animali che li mangiano, hanno tratto simile il nome.

Buratto. V. *Frullone*.

Bure, lat. *Buris*. Il manico dell' aratro.

Burrè. Voce dal francese portata all' italiano per ispiegare una sorta di pera, la di cui polpa mangiandosi si squaglia in bocca come il butiro. V. *Pera*.

Busso. V. *Bosso*.

Bussola, e *Compasso nautico*, fr. *Boussole*. E' uno strumento usato principalmente dai piloti per dirigere il corso de' loro vascelli; ma sarebbe degno d'essere reso comunissimo come utile a trovare una direzione viaggiando anche per terra e caminando o lavorando sotto terra, per orizontarsi e per trovare le posizioni e aspetti dei luoghi: e tanto più che ora se ne fanno de' piccoli assai che possono comodamente portarsi in saccoccia e nel pomo del bastone. Consiste in una scatoletta che inchiude un ago calamitato o magnetico il quale per la proprietà della calamita si volge sempre verso la tramontana se se ne eccettui qualche piccola declinazione verso maestro la quale è varia in vari luoghi

ghi ed anche in varj tempi nel medesimo luogo . Nel mezzo della scatola è fisso un perno perpendicolare che sostiene una carta o cartone sulla di cui superficie superiore sono descritti diversi circoli concentrici, l'estremo de' quali è diviso in 360. gradi, gli altri in 32. punti che corrispondono ai 32. venti. Nel centro di questa carta è adattato un cono di ottone ossia un cappelletto un poco concavo che giuoca e si muove liberamente sul perno, e per di lungo sulla grossezza della carta è accomodato l'ago il quale di sopra è coperto con un vetro affinchè i suoi movimenti possano essere osservati: il tutto è chiuso in un' altra scatola dove è sostenuto da piedi o cerchi d'ottone per tener l'ago orizontale. L'ago che è per dir così l'anima della bussola è fatto di lamina sottile d'acciajo in forma di rombo ossia arcuato da un angolo all'altro per isbieco, essendo resecato e scarnato nel mezzo sicchè non lasci che le estremità ed un asse nel mezzo a cui il cappelletto è accomodato. Per animare o toccare come dicesi l'ago si strofina sopra una buona calamita: quell' estremo che si destina per la punta del nord sul polo settentrionale della calamita e l' altro sul polo meridionale. Avendo con questa macchinetta sempre a un dipresso un punto fisso si può essere sicuri della direzione che si prende o si vuol prendere verso gli altri. V. *Compasso.*

Butiro, *e Burro*, lat. *Butyrum*, fr. *Beurre*. E' una sostanza grassa, oliosa ed infiammabile la quale è mescolata nella panna o crema o fior di latte con delle parti sierose e caseose. Per fare il butiro i contadini cominciano dal levare la crema subito che sia fredda: mettono questo fiore in un vaso lungo più stretto nell' apertura che nel fondo che chiamano zangola e barattola, e lo battono fortemente con un pestello. Ben tosto il butiro si separa dal fluido che lo inviluppava. Nel-

Nelle grosse bergamine o procoj si servono alcuni di un tamburo di ferro coll'aggirarsi del quale la panna si divide in butiro in minor tempo che non farebbe nella zangola. Si fa anche in altre maniere facili e può farselo ognuno da sè in casa, ma non è cosa troppo economica, sebbene talvolta per averlo subito fresco e per piacere di vederselo fare con pulizia sotto i proprj occhi non si bada a spesa: tutto si riduce a sbattere in differenti maniere il fior di latte per separarne e coagularne le parti butirose. Si agita o sbatte la panna in un vaso di legno cerchiato di ferro e raggirato col mezzo d'un manubrio a guisa d'una ruota come si usa più comunemente nella Lombardia: oppure si percuote la panna verticalmente in un vaso cilindrico di legno con un bastone alla cui estremità è attaccata una rotella ossia un disco di legno bucato in più luoghi. Il primo meccanismo è molto più facile e più vantaggioso per quelli che possono fare molto butiro in un giorno. Vi è anche un'altra macchinetta, la quale consiste in un vaso di vetro cilindrico, alto un palmo e mezzo circa, in cui si mette la panna, si copre con una tavoletta e per mezzo di un assicello di legno che ha 3. o 4. regoletti pure di legno in croce passato a traverso al coperchio e girato al fuori con un manubrio per mezzo di due piccole ruote si sbatte dentro il fior di latte fino al suo giusto punto, si lava il butiro e si raddensa come nelle altre maniere. I segretisti indicano altre maniere di abbreviare l'opera di comporlo: la maggior parte di queste però serve più a guastarlo che a rendere la manipolazione spedita. Il latte di bufola, di pecora e di capra è buono, ma il migliore, il più usuale e il più abbondante è quello di vacca. V. *Panna*. Il bestiame sano e nudrito di buoni foraggi rende il butiro delicato e sostanzioso. Se le vacche abbia-

biano mangiato de' porri, del muscari, della foglia di zafferano, fanno un butiro insopportabile sì per il sapore che per l'odore. La pulizia de'vasi e della zangola conferiscono molto alla bontà del butiro. Il gran freddo ed il gran caldo rendono difficile l'operazione di fare il butiro. Il freddo impedisce la panna a dividersi, perciò d'inverno conviene trattenere nel luogo ove si fa il butiro un calore moderato. Lo scaldare con acqua la zangola e versata l'acqua rimettere la panna è il più efficace metodo per ristringere il butiro; ma il troppo calore molte volte lo guasta disciogliendolo. Si pretende che lo zucchero in polvere, le foglie di menta e qualche altro sugo impedisca il butiro a ristringersi. Fatto il butiro si lava in più acque fino a tanto che l'acqua in cui si lava riesca limpida. Altri per brevità l'asciugano con una salvietta leggermente premendolo. Il siero che avanza da'Francesi chiamato *petit lait*, piccolo latte, o butiro infimo, *bas-beurre*, o latte di butiro, *lait de beurre*, serve per fare una vivanda fra gli Olandesi molto pregiata ed assai sana che descriveremo più sotto. Il butiro perfezionato si conserva in luogo fresco e pulito o per l'uso domestica o per inviarlo al mercato. Il butiro giallo naturalmente è fra tutti il più stimato essendo più saporito e più sostanzioso. Si è notato nella Svizzera, che le vacche pasciute di edera terrestre rendono un butiro assai ben colorato. Ciò non pertanto vi sono de'butiri pallidi i quali hanno il loro merito. Il butiro di primavera è il migliore d'ogni altro: le erbe fresche ed in vigore danno una qualità al latte che si trasfonde nel butiro. Quello d'estate è il secondo. La decadenza della sostanza degli erbaggi fa che ai sovraccennati sia inferiore il butiro d'autunno. I seccumi de'quali si pasce la vacca d'inverno non possono dare che un bu-

butiro snervato e debolissimo. L' arte ha trovato maniera di rendere giallo il butiro colla decozione di qualche erba come il fiore d'alcachengi ossia alkekengi o con altra droga che tinga in giallo. Un poco di pratica e lo spiacevole sapore del butiro facilmente fanno distinguere l'alterato dal naturale. Il butiro di maggio benchè sia il migliore d'ogni altro per cagione dell'abbondanza è di un prezzo così basso che non conviene al venditore d'esitarlo; onde in alcuni luoghi torna più a conto di gettarlo ossia fonderlo o di salarlo; e per l'eguale ragione un buon economo se ne fa la provisione per l' inverno. Il burro migliore per fondersi o salarsi è però quello d'agosto. Riguardo alla compra de' butiri non conviene fidarsi a quel pezzetto di mostra che il mercante vi dà ad assaggiare; talora è l'unico pezzo buono che siavi in tutta la massa. Quando volete accertarvi che il burro sia buono, dovete immergere nella massa un coltello: se tirandolo fuori sarà coperto d'una materia grassa, liscia ed odorosa, il burro è buono; ed al contrario se il coltello sia sparso di piccoli grumoletti ed abbia qualche difetto nell' odore allora con ragione lo rifiuterete come mal fatto o guasto. Quanto al burro salato o gettato se lo troverete di buon sapore fate tagliato in mezzo la pezza e servitevi di quello che è nel centro. Spesso occorre che il barile abbia dato cattivo gusto a quello che è nella circonferenza. Il mercante non avrà difficoltà di servirvi se ne prenderete una quantità sufficiente, lo pagherete subito e con qualche vantaggio per lui.

Come si fonda il butiro. Il butiro si mette in una cazzeruola ove si fa fondere dolcemente ed a poco a poco, aggiungendovi alquanto di sale spolverizzato in piccola quantità. Il burro sciogliendosi fa della spuma la quale gentilmente si leva; e quando più non ne compa-

parisca, ma il butiro rimanga come olio, allora si mette in un barile o in un vaso di terra ben invetriato e si conserva fino all'estate dell'anno susseguente sempre di buona qualità purchè sia stato ben cotto e depurato. Alcuni da che lo hanno levato dal fuoco con un bastone lo vanno dimenando in giro acciò la massa resti più soda. La spuma è un buon condimento per la verdura, perciò si dà ai poveri acciochè la smaltiscano non potendo ella durare lungo tempo, nè tutta servire per il padrone a cagione della gran copia. Si può aggiungere nel butiro per vezzo qualche erba odorosa, come rosmarino, salvia, basilico ec. Se si farà sciogliere il butiro a bagno marία l'operazione sarà lunga, ma resterà assai migliore.

Come si sali il butiro. Allora quando il butiro si sala per conservarlo si deve per preferenza adoprare il sale bigio e non il bianco. Tosto che il butiro esce dalla zangola si sparge di sale pestato, s' impasta ben bene insieme e si mette in un vaso di terra ovvero in un barile, premendolo bene talchè copra esattamente non solo fondo ma le pareti. Poi vi si mette alternativamente uno strato di sale ed uno di butiro finchè sia pieno, facendo che l' ultimo strato superiore sia di sale, sul quale si può mettere butiro nuovo e fresco. Una parte di sale su 12. di burro è la sua dose. Sembra che quest'ultimo modo sia più economico, ma non lo credo tale, e convalida molto il mio parere il vedere che nella Lombardia s'usa gettare il butiro e non salarlo. Nel gettare o fondere il butiro si purga, e perciò esso condisce assai più del salato che ha ancora delle parti sierose. In secondo luogo io ho assaggiato il butiro salato ed ho trovato in esso un sapore spiacevole; o provenisse ciò dal mio gusto cattivo o che non fosse stato concio a perfezione, esso non si conveniva col mio

mio palato. Per le minestre lo dicono buono, ma non per friggere nè per gl' intingoli. Lasciamo questo metodo ai Francesi e fondiamo il nostro butiro che sarà meglio.

Altre maniere di conservare il butiro. Madama Anderson scozzese ha proposto una mistura da preferirsi al sale comune adoperato per conservare il butiro. Assicura essa che molte esperienzze gliela hanno fatta provare migliore per rendere il butiro più piacevole assai, per conservarlo di un colore più bello e che molto meno prontamente s'irrancidisca. Si prende una parte di zuccaro, altrettanto di nitro purificato e due parti di sal marino purissimo; si mischia una cosa coll' altra e se ne forma una polvere sottilissima. Un' oncia di questa polvere è la più conveniente dose per 16. once di butiro al quale si frammischia tosto che il butiro è affatto privo di latte. Allora si ritira prontamente ne'vasi, si preme con attenzione di modo che non vi rimanga alcun vano, si uguaglia la superficie e quando v' ha luogo da credere che non sarà possibile di aggiungervene una nuova dose se non dopo 2. o 3. giorni si ricopre con un pannolino bianco, sopra del quale si stende una pergamena inumidita con acqua. In vece della pergamena si può ugualmente far uso di un secondo pannolino immerso da prima in butiro recente e così reso proprio a mettere ostacolo all' introdursi dell' aria. Allora quando si aggiunge una nuova dose di butiro si preme con attenzione e si adatta con quello ch' era di già riposto nel vaso, operando così di seguito fintanto che sia ripieno. Ciò fatto si fa liquefare lentamente un poco di butiro e si versa all' intorno per riempiere i vani rimasti tra il butiro e le pareti del vaso, si sparge un poco della mistura salina surriferita sopra la superficie del bu-

butiro, si chiude il vaso meglio che sia possibile e non più si apre fino al tempo di farne uso. In questa maniera e in paese simile alla Scozia il butiro si potrà conservare molti anni, e dopo due anni alle volte si trova ugualmente buono che per il primo mese. E' però da osservarsi che il butiro preparato nell' accennata maniera non è buono se non dopo circa 15. giorni; allora è di sapore zuccherino piacevole e sopratutto sì poco salso che le persone avvezze al butiro conservato con sale non possono immaginarsi che questo non sia recentissimo o altrimente conservato senza l' ajuto di sal comune. Se nel prendere il butiro nel vaso non si adoprano alcune precauzioni si va soggetto ad una qualche considerabile perdita di esso. Si apre il vaso, si prende il butiro di tutta la superficie e sopratutto quello dei lati del vaso dove più che in altra parte è soggetto a irrancidire. Se il butiro tutto si consuma prontamente non occorre ricoprirlo con tanta esattezza, ma quando si adopra poco per volta conviene aver attenzione di ricoprirlo diligentemente ogni volta, senza la qual attenzione lo strato superiore irrancidisce. Per ovviare a questo inconveniente si fa un' acqua salata forte abbastanza perchè un uovo vi galleggi sopra e si versa fredda sopra il butiro in maniera che tutta la superficie ne sia coperta. In questa maniera il butiro non si altera mai. Util cosa sarebbe per l' economia domestica il ritrovare una sostanza antisettica la quale fosse di sapore e odore piacevole e si potesse nel tempo stesso disciogliere nel butiro. Sarebbe a desiderarsi che alcuno si occupasse in questo utile argomento. Intanto madama Anderson propone alcune sue idee. Il butiro nel suo stato naturale contiene una considerabile quantità di materia mucosa più disposta assai alla putrefazione che le materie oleose pure.
Quin-

Quindi dovendosi trasportare il butiro in lontani paesi caldi è cosa essenziale che sia privato di questa mucilagine prima di metterlo ne' vasi. A tal oggetto si mette in un vaso il quale poi s' immerge in altro vaso che contiene dell' acqua calda abbastanza da far liquefare il butiro. Quando sia fuso si lascia per qualche tempo in riposo e allora tutta la materia mucosa si trova precipitata al fondo del vaso mentre le parti oleose pure sovranuotano. Se è ancora caldo il butiro e affatto trasparente, nel raffreddarsi diviene opaco, veste un colore un poco più pallido di prima e diviene più consistente. In questo stato il butiro è proprio a resistere a maggior grado di caldo, e allora si prepara nella maniera sopra indicata e si conserva. Questo metodo in sostanza si riduce a quello proposto dal sig. Porati nel 1790. alla società patriotica di Milano, secondo il quale si prende il butiro fresco che si vuol preparare, si mette in vaso di rame nuovamente stagnato o meglio ancora di terra, si fa liquefare e si riscalda quasi vicino all' ebollizione. Allora si allontana il vaso dal fuoco e si lascia per alcune ore in riposo. Il butiro si trova allora diviso in due parti, la prima delle quali si è la parte oleosa interamente separata dalla parte acquea o sierosa che unita colla parte caseosa si trova sotto: con una spatola di legno si separa lo strato superiore o il puro butiro e si ripone in vaso di terra ben inverniciato ed asciutto. Il vaso si copre e si ripone in luogo fresco per servirsene al bisogno. Tre parti di butiro fresco ne sogliono somministrare due sole di butiro così preparato. Ma questa diminuzione non è che apparente, poichè siccome la parte caseosa e il siero non influiscono nel condire le vivande, così nell' usare il butiro depurato 2. parti corrispondono a 3. Quindi si avrà un altro vantaggio. Nel cuocere il

butiro secondo il metodo ordinario la parte caseosa si annerisce e colora altresì gli alimenti, il che non avviene col butiro preparato nell' accennata maniera. Il metodo è bello in apparenza, ma secondo l' esperienza del sig. Fourcroi riferita dal sig. Giobert soffrirebbe una grande difficoltà. Messo del butiro fresco dal sig. Fourcroi in un tubo di un pollice di diametro otturato da una parte, immerso in acqua riscaldata alla temperatura di 28. gradi si divise in tre parti, cioè in butiro propriamente detto, in cacio e in acqua. Il cacio si elevò alla parte superiore a cagione delle bolle d' aria di cui sembrava ripieno più delle altre sostanze; il butiro occupò il mezzo e l' acqua la parte inferiore. Il butiro benchè si possa credere che a così dolce temperatura non andasse soggetto ad alcun cangiamento nell' intima sua natura, pure non ebbe più le stesse proprietà; il colore, il sapore e perfino la tessitura per dir così furono alterati: infatti esso divenne mezzo trasparente e granelloso, il suo sapore era scipito e analogo a quello del grasso. Supposti veri questi fatti e costanti nel ripeterli dovremo credere che cercando maggior perfezione guastiamo il buono, tanto più se si deve secondo il sig. Porati riscaldare il butiro fino all'ebollizione. Si può finalmente conservare il butiro in altra maniera. Si frammischia con un poco di mele purissimo pel quale riceve un sapore dolce piacevole, e così preparato è un ottimo alimento ai vecchi e spossati di forze. Dura molti anni e non manifesta indizio di rancidume. La dose conveniente del mele sarà un'oncia per ogni 16. di butiro. V. *Panna*.

Gli usi del burro sono troppo noti a ciascuno e principalmente ove se ne fa in abbondanza e si scarseggia d' olio come nel Piemonte e Lombardia ove se ne fa quasi abuso in ogni vivanda. Ma perchè sia migliore sano e piacevole è assolutamente necessario

che sia freschissimo o almeno esente da rancidezza. Non è così sano se si mangi fritto e strutto il cui acido che si sprigiona allora e che è molto acre e anche caustico disturba in molti la digestione, la rende laboriosa, dolorifica, eccita dei rotti nidorosi e cocenti e finalmente porta molta acrimonia nel sangue. Vi sono anche delle persone di stomaco delicato che sperimentano tutte queste incomodità dal burro più fresco e dal latte. Lasciamo ai medici le virtù medicinali di essere pettorale, solutivo, preservativo della pietra ec. Permettetemi però che per utile vostro io vi esponga una sola qualità medicinale del butiro. Se per accidente voi mangiaste de'funghi avvelenati, o simile altra cosa velenosa o corrosiva, mentre che il medico è lontano, voi correte rischio di essere già morto e in istato di non essere più curato da lui prima che giunga a casa vostra, e ciò anche quando ei s'affretti a venire. Eccovi un pronto rimedio: cacciatevi in corpo quanto di butiro squagliato potete reggere. Questo o vi provoca il vomito e rigettate il veleno d'in corpo o esso involgendo colle sue particole untuose le punte corrosive del veleno ve le porta via per secesso. Se non avete butiro, il lardo, il sevo, l'olio, il grasso ed il latte in gran copia vi saranno di giovamento.

Butiro filato arricciato. Non solamente il butiro serve di condimento alle vivande, ma esso stesso è vivanda. Si stende sovra da' caldi crostini o vi si fa sopra sgocciolare e serve di corona agli arrosti. Un po di butiro fresco steso su fettoline di pane e sparso di un poco di zucchero e di sale è la colezione sana e gradita degli oltramontani e ora anche di molti Italiani; ed acciò che sulle fettoline di pane faccia alquanto di comparsa si suole filare. Prendasi per fare ciò un tovagliolo ben netto e ben fitto. Vi si ponga dentro una

libbra di butiro impastato con un poco di zucchero e qualche rosso d'uovo. Torcendo il tovagliolo si sforza il butiro ad uscirne per li buchi di quello ricevendolo in un vaso d'acqua fresca. Con tal modo si riduce il butiro in minutissime fila. Altri si servono per tal uopo di una piccola sciringa col mezzo della quale non solamente si fila, ma si fa cadere in un piatto o sopra delle arrostite fettoline di pane formando dei fiori ed altri gentili ornamenti. In altro modo ancora si compone questa vivanda. S' infilza in uno schidone un piccolo pezzo di butiro, si copre di pane grattugiato alquanto abbrustolito e si avvicina al fuoco girandolo continuamente. Il calore fa tosto trasudare il burro alla superficie, quale nuovamente si copre con altro pane trito leggiermente premendolo. Questa operazione si replica fino a tanto che il pane, qual si pose per il primo, sia giunto al centro del butiro ed allora ben caldo si serve in tavola. Il siero che si cava nel fare il butiro presso gli Olandesi è in gran credito, facendo con quello delle zuppe molto vantate per la sanità. Mettete per far questo nel siero di butiro della mollica o midolla di pane e fatela bollire rimescolandola di tanto in tanto con una mestola di legno acciò s'imbeva bene. Se la pappa divenga troppo spessa, aggiungasi del siero. Per darle un poco di sapore potrete aggiungervi un pizzico d'anice involto in un gruppetto di tela. Aggiungasi alla zuppa un poco di butiro fresco o panna di latte e qualche acino di passolina.

Butiro di mandorle, pistacchi, nocciuole ec. Prendete una ventina di mandorle dolci, pistacchi e nocciuole, una mezza libbra di butiro fresco, alquanto di zucchero in polvere ed un po d'acqua di fior d'arancio. Pestate il tutto insieme e fatene un piatto a vostro genio. Se volete per bizzarria tingerlo in verde, rosso, giallo ec.

ser-

servitevi di sugo di spinace, bieta rapa, carota ec.

Butiro di cacao. V. *Cacao*.

Butiro di cera. V. *Cera*.

Butrio. V. *Uccellare*, *sez.* 1.

Buttagra. V. *Bottarga*.

Buttero. Guardiano che ha cura delle mandre de' cavalli e buoi.

CAC

Cacao, e Caccao, lat. *Cacav*, *Arbor cacavi*, *aut cacavifera*, Plukn.fr. *Cacao*. Specie di mandorla o noce frutto d'un albero di grandezza mediocre che nasce nell'Indie occidentali, il quale è fondamento di una pasta che chiamasi cioccolata. Vedasi questa voce. L'albero del cacao come quello che fa le radici a fior di terra mal soffrendo il calore del clima si pianta all'ombra di un altr'albero che si chiama madre del cacao o manioc, di cui vedi l' articolo. Quasi tutto l'anno è pieno di frutti che successivamente maturano come da noi il limone. Due specie di cacao si distinguono più comunemente in commercio fra noi, non perchè siano intrinsecamente diverse, ma per cagione della loro grossezza, maturità e bontà dipendente dal terreno, dal clima e dalla cultura. Quello di Caracca che è migliore, di colore rossiccio oscuro ed è rotondo, l'altro delle isole e del Brasile più grosso e più piatto e dicesi cacao di Lisbona e di Portogallo che è un poco più immaturo e più aspro, ma quello di Socconosco che è raro è il migliore di tutti. In Europa si trasporta in sacchi. Superfluo è l'insegnare come si coltivi in America, ma non affatto fuor del nostro proposito lo scrivere come si coltivi in Europa. Bisogna primieramente far piantare le amandole in America e appena raccolte e spogliate del primo guscio riporle nelle cassette di terra. Queste poste all' ombra si adacquano

 spes-

spesso per accelerarne la germinazione, il che succede in 15. giorni. Spuntato che sia il picciolo cacao s' adacqua spesso e si tiene lontano dal sole e si ripulisce diligentemente dalle erbe che nascongli d' intorno. Allora quando le pianticelle siano in istato di soffrire il trasporto si mettono sulla nave riparate dai venti e dal gran sole e dall'acqua marina: si umettano frequentemente con acqua dolce e passati che abbiano i tropici si diminuisce la quantità dell'acqua ed il numero delle irrigazioni. Giunte le casse in Europa si guarniscano di buona terra leggera, s' adacquino con discrezione tale che non patiscano sete, nè le radiche corrano pericolo di marcirsi. Per emulare il calore della loro terra nativa si ripongano le cassette in un mucchio di concia da pellari mediocremente calda. Nel tempo d'inverno si metteranno in una concia nuova e si trasporteranno nel più caldo sito della stufa bagnando le piantarelle parcamente ma spesso. Non si dia loro aria per tutto l'inverno che ne'giorni più sereni e più quieti. Egli è necessario pur anche sovente lavarne le foglie forse per promovere la traspirazione. Miller autore di questa istruzione ci avverte di tenere tai piante in vasi proporzionati alle loro grandezze, perchè queste ne'vasi troppo grandi deteriorano lentamente; e nei vasi troppo piccoli non potendo sufficientemente profondarsi e torcendosi il fitone od il perno soffrono la morte. Questa pratica esige di spesso trapiantare le piantarelle, operazione anche per asserzione di Miller sempre mai dannosa per la delicatezza delle radici. Per evitare questi danneggiamenti si potrebbero mettere le piante del cacao in una terra stabile entro la stufa in una cassetta col fondo di un legno facilissimo ad imputridirsi, la cassetta con questo metodo terrebbe in freno le radici che non si dilatassero oltre modo ed il fito-

fitone potrebbe allungarsi a suo piacere. Le amandole del cacao non possono trasportarsi nelle loro teche o malli; in 4. giorni esse germinano ed imputridiscono. V. *Balisiere*, *Caffè*.

Butiro od olio di cacao. Le mandorle del cacao somministrano per espressione un olio il quale si condensa naturalmente e chiamasi *capovè* o butiro di cacao. Una istruzione prescrive di pestare il cacao e semplicemente presentarlo ai vapori dell' acqua bollente per poi spremerlo e cavarne l'olio. Altri vogliono, che queste amandole pestate siano poste in una gran quantità d'acqua bollente affinchè l'olio che sopranuota più facilmente raccolgasi, ed allora quando più non ne esca si sprema il rimasuglio e si cavi tutto l'olio coll' ajuto dell'acqua bollente. Questo metodo però non conviene che all'America ove le mandorle fresche del cacao sono pienissime d'olio; in Europa però ove esse giungono presso che secche, per eccitare l'olio bisogna tostarle od arrostirle, pestarle e dopo averle bollite per una buon'ora cavarne l'olio col torchietto e farle passare per molte acque calde. L'untuoso che sopranuota si raccoglie con un cucchiajo. Ma fatto semplicemente per espressione questo butiro è migliore di quello fatto mediante la cottura e si rancidisce più difficilmente. Le mandorle si abbrustoliscono lentamente finchè la corteccia si separi con facilità. Poi si pestano in un mortajo di ferro mediocremente caldo e fino a tanto che si rendano molli più della cera. Si mettono quindi in un sacchetto di tela grossa e forte affine di potere spremerne l'olio col mezzo d'un torchio di metallo riscaldato. Separato che siasi tutto l' olio parte colla spremitura e parte col bollire le fecce in acqua calda si può ancora cavare dai resti un estratto il quale dopo qualche tempo trovasi in varj luoghi coperto con un ri-

rifiorimento salino e bianco il cui sapore è simile a quello del sale d'acetosella. Se restino mescolati col butiro dei rottami delle parti solide del cacao oppure altre parti eterogenee, queste si separano facen do squagliare un'altra volta il butiro ad un calore dolcissimo senza acqua in un vaso alquanto alto e tenendolo così liquefatto assai lungo tempo per dar luogo ad una separazione intera di queste materie di diversa gravità specifica: si ottiene per questo metodo un butiro bianchissimo e purissimo consistente a un dipresso come il sevo. Si può fonderlo anche a fuoco lento e gettarlo nell'acqua acciò vi faccia più facilmente la deposizione. E' varia la quantità del butiro che si ricava da una libbra per esempio di cacao. Alcuni che ne hanno fatte prove per osservazione ne hanno ricavato la metà, altri più, altri meno. Quest'olio si conserva per più anni senza irrancidire, è bianco e benchè punto non abbia d'odore, non ostante ha un ottimo sapore: si può usare come l'olio d'olivo. Ha ancora varie virtù medicinali; ed ungendosene il viso toglie il rosso causato dall' effervescenza del sangue e fa bella la pelle mentre è un rinfrescante assai buono e ammollitivo e si fa entrare nelle pomate. Unito coll'alcali caustico forma un sapone bianco. In somma è analogo alle altre materie oliose concrete della stessa natura come la cera, il grasso, il butiro di latte ec.

Caccherelle, *e Caccole*. Sono lo sterco che nell'uscire resta attaccato a' peli delle capre ed alla lana delle pecore, e anche lo sterco fatto a pallottole come quello della capra, della pecora, de' sorci, de' conigli e simili.

Cacchiatella. Sorta di pane.

Cacchio. I cacchi sono i primi tralci che mette la vite. Questi sono delicati al gusto se facciansi sobbolli-

lire alquanto e condiscansi in insalata o col butiro come usiamo cogli asparagi o colle cime tenere delle malve. Cacchio si dice anche de'brocci d'altre piante.

Cacchione. E' un piccolo vermicello bianco che sorte dalle uova deposte dalle pecchie negli alveoli che poi diventa ape; e cacchioni si dicono pur anche quelle uova che depongono le mosche sulla carne e su i pesci dalle quali poi schiudonsi i vermicciuoli.

Caccia, lat. *Venatio*, fr. *Chasse*. L'esercizio col quale si perseguita il selvatico grosso e picciolo a pelo ed a piuma. Caccia reale si dice quella, la quale ha tutte le formalità de'cani che corrono, di cavalli, cacciatori, equipaggi, suoni ec., nella quale viene sforzato il selvatico a sbucare, talchè non solo cervi, capriuoli, dame e cignali, ma si snidano ancora e si cacciano lepri, volpi, tassi ec. Questa è la caccia strepitosa, alla quale è proibito agli ecclesiastici l'intervenire. Ogni stagione ha le sue caccie. Nella primavera gli uccelletti ed il lepre che sorte dal bosco v'impiegano parte della mattina, e la sera vi potete occupare nell'attendere il selvatico che esce dal bosco per andare a pascolare ne'prati e nel grano ancora verde, e di mattina per tempo e di sera al tardetto potete cacciare il capriuolo che suole stanziare ne' cespugli giovani. Nell'estate i medesimi animali v' invitano a farne preda, e nel gran caldo lo schioppo, la rete ed il cane vi provederanno le quaglie e sulla fine d'agosto i pernicotti. Nell' autunno scendono gli augelli dalle montagne alle nostre reti. Questo è il tempo di far caccia. Si può in questa stagione andar a caccia ne' luoghi paludosi e lungo gli stagni alla mattina per tempo. Si vedono allora gli uccelli acquatici sortire a truppe dall' erbe ove hanno passata la notte e s'uccellano. V. *Accostarsi*. S' attendono pur anche 4. ore dopo mezzo gior-

giorno quando dalle acque ritornano al pascolo. Le bestie a pelo aspettate che escan dal bosco al calar del sole. Si attendono al varco venti passi lontano col petto rivolto al vento acciò non sentano coll' acutissimo loro odorato le vostre esalazioni. Per conoscere d'onde spiri il vento lanciate un pezzetto di carta o altra cosa leggera in aria o sventolate il fazzoletto e vedrete da qual parte venga spinta. Le genti di marina cacciano un dito nella bocca e lo cavano bagnato di saliva calda. Esponendolo poscia all'aria egli si raffredda sensibilmente da quella parte dalla quale spira il vento. Nell'inverno in tempo delle gelate trovasi molto selvatico ed in tempo di neve se ne fa strage. Gli uccelli acquatici e di stagno in questo tempo si aspettano alle acque correnti. Le pernici vedendosi assai di lontano più facilmente si uccidono. Allora quando disgela si attendono gli uccelli acquatici agli stagni perchè in quel tempo abbandonano i fiumi. I pivieri e le arcalle trovansi in que' paesi ove è piovuto. Per gli uccellini si pigliano con mille arti, colle reti, collo schioppo, ai pagliai, alle trappole. Vedi a ciascun animale e troverai i modi coi quali si predano. Chi va alla caccia non vestasi nè di bianco nè di rosso; questi colori spaventano troppo gli uccelli. Il verde e il cenerino o color di terra sono colori da cacciatori. In tempo delle nevi il bianco è adattato. Come si è veduto il nome di caccia non ispiega solo il far caccia di fiere, ma anche il farla di uccelletti. Quest'ultimo si chiama *Uccellagione*, e a questo articolo ne parleremo. Oggetto della caccia sono il cervo, il lepre, il cignale, il lupo, il daino, il tasso, la volpe, il martoro, la capra selvatica, la lontra ec. Vedi ai rispettivi articoli il modo di farne caccia. In molti paesi resta proibita la caccia in certi tempi come nel tempo de' nidi per il danno gran-

grande che ne risulterebbe alla propagazione. In molti luoghi è proibita sempre la caccia e questi diconsi caccia riservata o bandita. V. *Bandita*.

Caccia a fondo. Termine lombarbo forse lo stesso che la vangajuola de' Toscani, fr. *Carrelet*, *Carré*, *ou Ableret*. Questa è una specie di rete per pescare. E' fatta a guisa d'un sacco poco profondo il quale ha la bocca resa quadrata da due manichi: ha la figura d'una cesta la quale comincia in quadro e si termina in rotondo: due manichi posti in croce tengono distesa la di lei bocca. Questa si cala nell' acqua e quando si crede che sulla rete distesa sul fondo della laguna o del fiume sianvi pesciolini allora si alza per mezzo di un bastone che sia legato ai manichi ove s'incrociano; acciò poi i pesci s'inducano ad entrarvi si pone sul fondo della rete esca che gli attragga. Questa rete a forma di paniere si tende come sopra e con essa si pescano delle alvole in quantità e de' pesciolini. Deve questa essere larga sei piedi in quadro e di maglie assai larghe. Quanto più le maglie sono strette tanto è più difficile cavar la rete dall' acqua. La prestezza è necessaria, altrimenti i pesci grossi usi a saltare vi fuggiranno per il di sopra. Se l'acqua sia chiara non si pigliano che piccoli pesci, se sia torbida se ne colgono a caso anche de' grossi. Col metodo che spiegheremo si sono presi de' grossi pesci non meno che de' piccoli ad acqua chiara e torbida d'inverno e di state a tutte le ore, e talvolta 5. o 6. carpioni in un tiro solo: questo però è occorso in uno stagno. Questo segreto non è altro che un buon pugno di vermi di terra o lombrichi infilati per mezzo il corpo talchè si muovano dalla parte della testa e della coda come se essi fossero in libertà. Questi fatti in forma d'un fiocco si attaccano ove s'incrociano i due manichi del caccia o pesca a fondo per mez-

za-

zo piede vicino al fondo della rete. Così munito il caccia a fondo si leghi alla cima d'una pertica in modo che ei possa girare e posarsi a piacere del pescatore. Si caccia questo facendo col medesimo alquanto di strepito acciò i pesciolini v'accorrano. I più piccoli sono i primi ad accostarsi, vedendo i lombrichi muoversi si attaccano ad essi per pascersene. I pesci più grossi e più astuti contentansi di girare intorno al caccia a fondo, ma vedendo che i piccoli mangiano vi s'accostano e scoprendo i vermini si avventano sovra di essi per avidità di farne loro cibo. Il muoversi della rete avvisa del fatto, allora il caccia a fondo si cava dall'acqua colla maggior possibil prestezza acciò il carpione non abbia tempo a balzar via; egli vedendo muoversi i bastoni che sostengon la rete si caccia verso il fondo, ma accorgendosi della rete che lo arresta ei spicca un salto che lo trasporta fuori della rete se il moto d'essa sia lento. Per cavare dall'acqua il caccia a fondo usano alcuni tenere il calcio della pertica colla mancina che posano contro la coscia e coll'altra mano l'innalzano. Questo modo per la sua troppa lentezza lascia campo ai carpioni di fuggire. Altri posano la pertica sul braccio sinistro e colla destra premono sul calcio della medesima e le danno così la leva. Migliore d'ogn'altro metodo si è quello di mettere il calcio della pertica in mezzo alle gambe e tenerlo saldo ed immobile fino a tanto che è in acqua, e poi per alzarlo allungare amendue le mani congiunte e sedendosi sul calcio della pertica levarla prontamente. La forza in tal maniera vien a farsi il doppio maggiore.

Caccia d'uccelli. V. *Uccellagione*.

Cacciagione. E' la preda che o si fa, o si cerca in cacciando. V. *Uccellagione*.

Cacciatore, lat. *Venator*, fr. *Chasseur*. Quello che esercita il mestier della caccia. V. *Uccellatore*. *Ca-*

Cacio. Vedi *Formaggio*.

Cadmia naturale. V. *Giallamina*.

Caffè, *Coffæa arabica*, Linn. fr. *Café*. I nomi del caffè sono molti, imperocchè chiamasi anche *ban*, *bon*, *buna*, *bunnù*, *bunchos*, *cahue*, *cahoè*, *cahuch*, *coffeè*, *e caffi*, *coffea*, e per ragione della somiglianza del suo fiore col gelsomino di Spagna chiamasi gelsomino d'Arabia. La sua coccola o frutto s'assomiglia ad una sorta di ciliegio, che chiamiamo graffione. La polpa che non è disgustosa serve d'invoglio a due gusci ciascuno de' quali contiene un seme. L'uno dei due bene spesso abbortisce o perchè il fiore non sia stato sufficientemente fecondato o perchè dal compagno siagli stato involato il mantenimento; onde l'altro diventa più rigoglioso. Quest'albero o arbusto originario d'Arabia è stato per il senno degli Olandesi con felicità trapiantato nelle colonie olandesi a Batavia, quindi a Goa,anzi riesce questo più bello all'occhio, e quando se ne faccia bene la scelta imita a perfezione il caffè di Moka sì per la figura del grano che per il colore. Ne è stata introdotta la cultura nell'America, alla Cajenna, nella Martinica, nell'isola di Borbone e altrove, e dopo quello di Moka, che si chiama caffè di Levante, si vende comunemente presso di noi per migliore quello della Martinica. Per quanti sforzi siensi fatti in Europa non si è potuto ancora giungere a farlo nascere dal seme: Se ne attribuiva la cagione alla malizia degli Arabi che facessero prima d'inviarlo a noi bollire il seme per renderlo sterile e mantenersi in possesso del loro guadagno. Ma la ragione onde il caffè non nasce in Europa si è che dovendosi seminar fresco tale a noi non giunge; onde le piante dei nostri climi sono state seminate in Arabia e trasportate di là nelle cassette. Il caffè fra noi si tiene abitualmente

nel-

nelle stufe, nelle quali è vago a vedersi in ogni stagione mentre conserva le foglie tutto l'inverno, i suoi fiori de' quali è carico ogni stagione rallegrano non meno la vista che l'odorato. Si moltiplica di seme il quale sia ben maturo, cioè nero, spaccato ed in parte secco. La terra deve esser tenuta mediocremente umida. Se si tenga ad un moderato grado di calore il seme germoglia in capo ad un mese o sei settimane. Tre settimane appresso le piante sono in istato di essere trapiantate. Il calore delle nostre stufe deve essere per mantenere il caffè ad egual grado del calore che mantiene l'ananas. V. *Ananas*. Ma al caffè si dia tutta l'aria che si può nei mesi più caldi. Non è però bene il tenerlo tutta l'estate all' aria aperta benchè non si conosca nel tempo d'estate il danno che l'albero soffre, all' inverno però un albero così regolato perde le foglie e perisce. Se debbasi cambiare da vaso a vaso, ciò si faccia di state, e trapiantandolo si salvino le radiche contentandosi di togliere soltanto le guaste e quelle le quali sono troppo vicine agli orli del vaso. Un albero seminato, in 18. mesi comincia a portare il suo frutto. Quelli che vengono da provane e da barbatelle sono lenti nel crescere, nè vengono giammai grossi al di là d'un pollice. Il caffè nelle stufe non campa più di 10. o 12. anni: in capo a questo tempo non ha più che due pollici di diametro ed è alto dagli otto ai 10. piedi. Quando si troverà sugli alberi o legno morto o qualche ramo verde mezzo rotto si taglie, ranno nel vivo e si applicherà sulla piaga un poco di terra inumidita. Subito che le foglie di un albero ingialliscono è una prova sicura che l'albero è infermo. Bisogna in questo caso scavare la terra al piede dell'albero e cercare se le radici e specialmente quella parte della radice maestra che gli è stata lasciata sieno state at-

attaccate da qualche verme. Talvolta le radici sono divorate da insetti chiamati pulci bianche: la terra ridotta in fango li uccide stropicciandone la parte affetta. In questo secondo caso come anche nel primo è cosa conveniente il cangiare la maggior parte della terra che circonda l'albero e sostituirlene altra meschiata con cenere e con terriccio; bisogna finalmente se il terreno è arido irrigarlo subito dopo questa operazione. Se questo mezzo non giova ad animare l'albero languente, conviene reciderlo. Esso getterà varj germogli e quando saranno bene assicurati si taglieranno tutti non conservando che il più forte; non bisogna però abbatterli tutti nello stesso giorno, ma successivamente e in distanza di varj giorni uno dall' altro. Se la recisione non ha buon effetto questo è il caso d'estirpare l'albero e mutarlo. Quando si veggono insetti sui rami, sulle foglie e sui frutti del caffè ove accorrono per succhiare un certo liquore che ne trasuda è presumibile che le radici ne siano egualmente infestate: si zapperà ai piedi dell' albero, vi si getterà molta cenere e molto terriccio e si stropicceranno le radici e i rami col fango come si è detto sopra. Le lavande che si usano per distruggere gl'insetti dagli altri alberi in questo saranno inutili se non si nettino diligentemente le radici. Miller anche del caffè dice ciò che ha inculcato del cacao, cioè che i vasi troppo grandi, se si pianti in questi, sono dannosi alla pianta del caffè. Ma questa non dovrebbe esserne la causa, perchè il male è comune alla pianta anche nell' America dovunque si pianti non che nei nostri climi. Il troppo umido può recare al caffè non piccolo danno. La terra mobile de' nostri orti è la migliore d'ogni altra o anche un buon terriccio affinchè s'intrattengano con profitto.

Uso

Uso e preparazione del caffè. Si costuma abbrustolire il caffè in un vaso di terra verniciato o in una padella di ferro o in un tamburetto di ferro fatto apposta per questo effetto, sempre rimescolandolo nella padella o sempre girandolo nel tamburetto fino a tanto che egli abbia preso un color violaceo che tira al nero. Pare che si debba preferire l'arrostirlo nel tamburetto o mulinello perchè si abbrustolisce più egualmente e l'operazione è meno faticosa. Un mulinello nuovo comunica per alcuni giorni un gusto ingrato al caffè, ma non lo ha più successivamente perchè s'incrosta a poco a poco dell' olio essenziale del caffè che forma una sostanza la quale rassomiglia pel suo lustro e pel suo polito ad uno strato di vernice nera della Cina. Si gettano nel fornello 4. o 5. carboni al più in proporzione del caffè che si vuole abbrostare, vi si adatta il tamburetto e si gira sempre almeno per una buona ora mantenendo il fuoco uguale senza accrescerlo. Il primo odore che si svapora dalle connessure della porticina benchè chiusa avvicina un poco all' odore della viola. Ben presto sopraviene un odore spiacevole, poi fastidioso, poi nauseante e finalmente a quest' ultimo odore succede quello del caffè abbrustolito. Subito che si comincia a sentire si ritira il mulinello dal fuoco e dopo averne aperta la porticina si esamina se il colore del caffè si avvicina a quello del tabacco cupo e quasi violaceo. Se il granello non è arrivato al suo punto si colloca di nuovo il mulinello sul fuoco e di tempo in tempo si va esaminando se è giunto al segno desiderato. Quando vi sia bisogna affrettarsi a trasportare il mulinello sopra una tavola di marmo o sopra una pietra, aprirne la porticina, vuotarlo, finalmente far sì che un granello non tocchi l'altro. Questa pratica è fondata sul principio che il contatto del corpo freddo come il marmo

mo ec. toglie al caffè una parte del suo calore ; da un' altra parte l'aria fredda dell' atmosfera agisce sul caffè e il freddo dell' aria e del marmo nel mezzo ai quali si trova il granello impedisce la svaporazione dell' olio essenziale e lo riconcentra nel granello . Subito che è perfettamente raffreddato bisogna tenerlo in un vaso che chiuda esattamente col suo coperchio . Alcuni hanno la cattiva assuefazione di soffocarlo con una salvietta, con carta ec. : non è possibile ricorrere ad espedienti più difettosi . Si dovrebbe fare attenzione che questa salvietta , questa carta dopo esserne stato tolto il caffè restano cariche e impregnate di una sostanza oleosa che è veramente l'olio essenziale di cui si è spogliato il caffè . Non si troverà dunque più nella bevanda . Se si segue il metodo sopra indicato si vedrà ogni granello per dir così inverniciato , ed è l'effetto dell' olio essenziale che vi si è fissato sopra . Gli amatori del caffè devono ogni giorno abbrustolirne quella quantità che ne consumano. Il caffè troppo abbrostito riscalda troppo e diventa alcalino,il liquore è acre e non ha più odore : quando è giunto al suo vero segno il suo olio essenziale si conserva , la sua decozione è odorosa e meno riscaldante . Quando si vuol fare la bevanda il caffè si pesta , ma meglio assai si stritola in un macinino fatto apposta. Si mette a fuoco frattanto l'acqua in un vaso da chiudersi , ed allora quando essa bolle si ritira alquanto dal fuoco e si mette in quella un' oncia di caffè macinato per ciascuna libbra d'acqua ossia tre cucchiarini per ogni tazza : nel qual tempo si va con un cucchiajo rimescolando il tutto sì perchè tutto il caffè si bagni , sì perchè s'impedisca la subita fermentazione la quale sarebbe cagione che il liquore sortisse dalla caffettiera . Per impedire ciò sogliono alcuni versarvi un poco d'acqua fredda, ma fa meglio chi prima di met-

 ter-

tervi il caffè ne leva una parte dell' acqua la quale poi si rimette a poco a poco nella caffettiera per abbassare il caffè quando si esalta. Si rimette il caffè al fuoco e si lascia bollire meno d'un quarto d'ora; si ritira e si lascia posare acciò si rischiari. Chiara che sia la bevanda si travasa dolcemente in un' altra caffettiera, dalla quale si versa nelle tazze alle quali s'aggiunge lo zuccaro a piacere. Lo zuccaro in pane sarà il migliore, se no quello di Francia ben purgato. Dalla qualità dello zuccaro dipende in gran parte la bontà della bevanda. V' è chi usa di far ribollire la posa ossia la feccia del caffè già bollita altra volta, e questa decozione detta sorbetto si adopra per acqua nel fare il nuovo caffè. Gli Egiziani ne bevono tutto giorno, ma principalmente la mattina a digiuno. In 20. libbre d'acqua mettono a bollire una libbra e mezzo di caffè mondo ed abbrustolato e lo fanno bollire fino alla diminuzione dell'acqua per metà, lo passano per filtro ed in vasi ben turati e se ne servono al bisogno. A questa maniera si conserva buono per molto tempo. Ma in questo caso dubito che avrà perduta tutta la sua fraganza. Se vogliasi conservare da un giorno all' altro il caffè si tolga dalle sue feccie, altrimenti si guastarebbe; quanto più si riscalda interpolatamente tanto più perde di gusto. Si mescola ancora col latte, cosa che presentemente è molto in uso. Per chiarificare prontamente il caffè gettisi nella caffettiera un bocconcino di zucchero, o per aver più pronto l'effetto un poco di raschiatura di corno di cervo. Si usa anche di strofinare con una sponga inzuppata d'acqua il fondo della caffettiera. Nelle case grandi vi è il costume di chiarificarlo con la colla di pesce: il liquore a dire il vero è più bello alla vista; ma questa colla si è unita coll' olio essenziale, se lo è appropriato e ne ha spoglia-

gliato il caffè ; così deve succedere se si adopri la raschiatura di corno di cervo. Quando il caffè è fatto veramente a perfezione quell' olio deve galleggiare sulla superficie del liquore ed il caffè sarà aromatico : il che si osserva più particolarmente nel caffè buono di Levante . Si fa un eccellente caffè mettendolo ben abbrustolito e ben macinato in una caffettiera d'argento ben calda e versandovi sopra dell' acqua bollente e rimescolando bene con un cucchiajo . Si versa tosto che abbia deposte le fecce . In questa foggia non è acre e conserva più spirito ; la dose però deve essere un poco più carica . Il caffè alla greca si dà per il migliore di tuttr i metodi : si colloca in un pannolino un poco fino quella quantità di caffè che si giudica necessaria e vi si vuota sopra l'acqua bollente, lasciando riposare il tutto e bevendolo molto caldo . Gli Arabi prendono il caffè senza lasciarlo troppo nè freddare , nè deporre le fecce , e nella bevanda si servono poco dello zucchero . Al più servonsi di una salvietta bagnata colla quale avvolgono la caffettiera acciò il caffè si rischiari alquanto : fa allora il caffè una panna deliziosa e manda un fumo denso e grasso che piace moltissimo e dicesi pieno di buone qualità . Le persone distinte fra gli Arabi con una foggia ad essi particolare non servonsi della fava del caffè , ma solo della scorza così . Prendon essi la scorza del caffè perfettamente matura, e fattole pigliare alquanto di colore sul fuoco la cuocono come il caffè ordinario . Il colore di questa bevanda è vaghissimo. Non avendo amarezza non ricerca zucchero ; questo chiamasi caffè alla sultana . Queste scorze conservansi in luogo asciutto e ben chiuso , perchè l'umidità comunica ad esse un gusto disaggradevole . Il caffè di fresco raccolto e manipolato all' ordinario benchè sia nostrale è migliore sull'asserzione di Miller del caffè più sapo-

rito di Moka. Andry professore di medicina in Parigi inventò di cuocere il caffè nella maniera che si usa col the: facendo bollire il caffè crudo nell' acqua per un mezzo quarto d'ora ne risulta una bevanda di colore citrino d'ottimo sapore, mescolata con un poco di zucchero non ha l'adusto e lo spiacevole del caffè all' ordinario modo manipolato. Oltre di che esso nodrisce, o almeno preso a digiuno non lascia sentire così presto gli stimoli della fame. Il medesimo caffè il quale ha servito una volta serve per la seconda e per la terza. Se lascisi bollire assai questa decozione essa diventa verde come sugo d'erba e lascia sul fondo una posatura verdastra. Questa osservazione ci fa capire che non bisogna lasciar bollire troppo questo grano allor quando si prepara in questa maniera. Al caffè si sostituisce l'orzo, i lupini, la segala e la radice di cicoria abbrustoliti: l'asperula che ha il gusto e l'odore del caffè e molte altre piante potrebbono supplire per questa semente forastiera. V. *Cece*. Oltre la bevanda ordinaria il caffè si adopra per dar sapore alle creme, ai gelati, ed alcuni ne pongono un pizzico nel tabacco acciò corregga qualche di lui cattivo odore. Se si volesse dare al latte l'odore di caffè ed insieme conservarne il candore il caffè si ristringa in un piccolo nodo di pannolino sottile e si lasci bollire col latte medesimo. Un chiodo di garofolo o una scheggia di cannella non fa cattiva lega col caffè sì alla maniera ordinaria che a quella di Andry. Il caffè in fava ossia crudo è suscettibile di tutti gli odori de' corpi che lo circondano e l' umidità gli è sommamente dannosa. La miglior maniera di conservarlo è quella di tenerlo sospeso in un sacco e attaccato a qualche trave in un luogo dove l' aria giuochi molto. Certi caffè hanno pure un gusto cattivo che si chiama volgarmente di mare. Un rimedio passabile si è

di

di gettarlo nell' acqua bollente, lasciarvelo per qualche minuto, toglier l'acqua ed esporre il caffè al sole ardente o in una stufa che è meglio e si conserva come si è detto. Lo stesso metodo è buono per tutti i caffè verdi. Questi semi crudi sono senza odore sensibile, di un sapore leggermente amaro ed acre: nell'abbrustolirsi acquistano un odore empireumatico leggero, un sapore amaro leggermente acre, che si corregge collo zuccaro o anche col latte e si unisce talvolta colla cioccolata. Diversi autori si sono scatenati vivamente contro l'uso del caffè, altri ne hanno presa con eguale ardore la difesa. Da tutte queste grandi discussioni risulta che ognuno aveva ragione e che si sarebbero potute evitare se si fosse convenuto prima della maniera di farlo, della quantità di caffè nociva o utile, finalmente della natura de' temperamenti ai quali conveniva. Il caffè giova allor quando si è soverchiamente mangiato o bevuto, nell' emicrania se provenga da questa cagione o da troppa umidità, nella vertigine, sonnolenza, nei dolori colici, flatuosi e simili; fortifica lo stomaco, il cervello, ravviva gli spiriti animali, aguzza l'ingegno, sveglia la mente torpida e la memoria ed eccita allegria, è utile nel reumatismo ed altre flussioni, scioglie gli umori spessi e tenaci, promove le urine, i mestrui, il puerperio e vale contro i calcoli. Tale rimedio però conviene spezialmente nelle costituzioni flemmatiche, umide e pituitose ed è proprio per li corpi grassi che hanno gli umori grossi, viscosi e lenti alla circolazione, come pure nei tempi piovosi e luoghi umidi. Si vantano molto i lavativi di caffè contro l'apoplessia. Notisi che questi buoni effetti facilmente si ottengono se il caffè venga usato con moderazione come medicina, ma non già quando di questo si è fatto l'abito ed è bevanda ordinaria. Finalmente il

caffè è ottimo rimedio per la terzana praticato nella seguente maniera. Prendete una tazza di buon caffè amaro e ben carico e senza zuccaro, vi si aggiunga quasi uguale porzione di sugo di limone: diasi a bere caldo all' ammalato a stomaco digiuno un' ora prima dell' ingresso della febbre ed anche avanti. Si metta l' infermo subito a letto ben coperto, un' ora dopo beva un brodo. Si vedrà la febbre ben tosto diminuita e ne succederà o copiosissimo sudore o abbondante evacuazione di corpo. Si replicherà la stessa bibita un' ora prima in quel giorno in cui dovrebbe ritornare e rimettendosi novamente a letto e ben coperto, non torneranno più le febbri: egli è bene, anzi si deve prima purgare a dovere e lasciar passare i giorni indicati da Ippocrate, cioè i setti accessi. Nella Svezia ed in altri luoghi si pratica vantaggiosamente un tal rimedio, sperimentato giovevole anche in certe febbri caparbie e che non erano cessate con chinachina ed altri simili medicamenti. Laonde ne pare indicatissimo l'uso nei climi e paesi soggetti a codesto malore. Ma siccome dall' analisi dei semi del caffè risulta che esso abbonda di parti volatili, ne viene che bevendone smoderatamente o troppo carico ne derivano calore, ansietà, palpitazione di cuore, affezioni spasmodiche ed ipocondriache, vigilie, dolori di testa, vertigini, debolezza di vista, disposizione all'apoplessia, pusillanimità, risipole, morbi cutanei, emorragie, ec. Perciò se ne astenghino o moderatamente lo usino quei di temperamento asciutto, di testa molto calda e troppo applicata, coloro che dormono poco, che hanno il genere nervoso assai debole, i letterati, i biliosi, i riscaldati nelle viscere, i soggetti al mal sottile, le donne abbondanti di mestrui, chi soggiace a sputi di sangue ed altre emorragie, le gravide ed i macilenti ugual-

ugualmente che i plettorici. La crema di caffè nuoce molto specialmente alle donne alle quali cagiona flussi bianchi. Il gusto generale è attualmente deciso per questa bevanda e forse maggiormente per il comodo di fare la conversazione nelle botteghe che lo spacciano. Ai cattivi effetti che pur troppo risultano spesso dall' uso del caffè principalmente preso in queste botteghe contribuisce la poca pulizia delle tazze non lavate sempre bene, per cui si possono communicare dei mali a chi se ne serve promiscuamente, come scorbuto ed altri peggiori; il bollirsi il caffè in vasi di rame il più delle volte non bene stagnati, la mescolanza di altre cose per risparmiare il caffè o per accrescergli forza ec. Nelle case private per lo più si fa il caffè nelle caffettiere di latta. Molti per evitare ogni inconveniente di questi istrumenti usano dei vasi di terra bene inverniciati. Chi può avere una certa attenzione adopri un fiasco di vetro senza paglia di una proporzionata grandezza. Questo maneggiato con diligenza posto sopra un fornelletto di ferro o anche altrove a un fuoco moderato cuoce il caffè a maraviglia e più ristretto, non gli dà cattivi sapori, si lava facilmente e dura molti anni. Soltanto si avverta di non turarlo affinchè non crepi: il mezzo non può essere più economico.

Caglio, *Quaglio*, *Presame*, lat. *Coagulum*, fr. *Presure*. Materia colla quale s'appiglia il latte. Nel ventricolo dei vitelli e degli altri quadrupedi, agnelli, capretti ec. quando sono da latte si trova del latte coagulato. Questo è il vero caglio, col quale mischiato il latte si appiglia in cacio, in giuncata, in ricotta ec. Per condizionarlo prendete quel ventricolo, principalmente in maggio che è migliore, toglietene tutti quei piccoli grumi o gruppetti di latte indurito che voi ci troverete, mondateli con diligenza da tutti

quei peli che possa avere inghiottito la bestia o poppando o leccandosi. Lavateli in acqua fresca e con un pannolino ben mondo asciugateli alquanto. Prendete il ventricolo o sacchetto del caglio, lavatelo e ripulitelo raschiandolo con tutta la proprietà. In questo rimettete i gruppetti del caglio e salateli con discrezione, mettetevi sotto un vaso cupo per ricevere quanto colerà e questo è il caglio per li formaggi. Si lasci riposare per qualche giorno quest' acqua ispessita e servitevene al bisogno. Allora prendetene alquanto in un cucchiajo, si stemperi nel latte e si getti su quello del quale volete servirvi per farne formaggio. Un mezzo grosso di presame serve per molte pinte di latte. Così si usa in molti paesi. Alcuni al sale aggiungono anche del pepe, altri lo tengono semplicemente in infusione nell'acqua salata prima di servirsene. Riguardo al pepe sembra che come vegetabile non pregiudichi al caglio e che anzi possa ingagliardirlo; ma il sale marino ha una forza contraria, cioè dissolvente sopra il formaggio non ancora coagulato, e quindi si distrugge in parte l'intento di ammassarlo e tanto minor quantità se ne ottiene. Altri più semplicemente usano di far seccare all' aria o al cammino il ventricolo pieno di latte e poi usandolo ne sciolgono quella porzione opportuna in un pannolino e la colano onde resti monda. Sulle montagne degli Svizzeri lasciano inacidire del siero col quale sogliono poscia rapprendere il latte. Il signor Giobert riporta la preparazione di un caglio particolare fluido che può avere lo stesso difetto del sale marino. Si prendano degli ultimi stomachi di vitello da latte, si lavino con attenzione in acqua pura, s'aspergano bene di sale comune e involti in questo sale si conservino per due mesi. Dopo questo spazio di tempo sebbene ancora involti di sale si mettano in un sacco di tela

tela grossa e si sospendano sotto il cammino un poco lontani dal fuoco e quì si abbandonino per lo spazio di 10. mesi. Nella primavera vegnente quando sono nel massimo loro vigore i fiori di primavera, si raccoglie una quantità di questi e si separa la corolla dal calice de' fiori, si fanno bollire in sufficiente quantità d'acqua aggiugnendo per 12. libbre di fluido una libbra di sale e un'oncia d'allume. Il liquore si lascia in riposo fino al giorno seguente, indi si cola per separare i fiori. Si mettono due cagli in 4. pinte di questo liquore e vi si lasciano macerare per 4. giorni: allora si ritira il liquore in caraffine dopo avervi aggiunti alcuni garofani o altri aromi. Il liquore così preparato si conserva più d'un anno se la caraffina sia ben turata. Due cucchiaj bastano per gran quantità di latte. Il caglio si fa seccare e può servire un'altra volta alla medesima operazione. E' buono per un bisogno anche un caglio vegetale, minerale e d'altri animali. Il latte di fico, il fior di Perugia che è il fiore del cardo, il fiore di cardo benedetto e del selvatico e la membrana interiore del gozzo de' volatili quagliano il latte: lo stesso succede col zenzero, colle uova di luccio, colla soluzione d'allume o di verderame, suo spirito e olio; ma cominciando dalle uova di luccio queste ultime cose danno un cattivo sapore al latte. Dicesi che il serpollo o timo stropicciato dentro un vaso in cui si metta del latte questo si quaglia quasi all'istante. Del latte di fico immaturo e di quello che per incisione si cava dai rami si prova non solo che coagula il latte quanto ogni altra materia, ma si vuole che lo squagli se lo trovi già rappreso da altro caglio. E' facile il farne prove. V. *Cardo*, *Quaglialatte*, *Formaggio*, *Latte*.

Cagna. La femmina del cane. V. *Cane*.

Calabrone, lat. *Crabro*, fr. *Bourdon*; *Frêlon*. Animale

male che vola e ronza, simile alla vespa, ma alquanto maggiore: sono questi vesponi nocivi ai frutti, s'attaccano per l'ordinario ai più maturi, li forano mangiando tutta la polpa e lasciando talora la pura scorza attaccata all'albero. Come si distruggano, V. *Vespa*.

Calamajo, e *Calamaro*, lat. *Loligo*, fr. *Calmar*. Sorta di pesce molle di mare, così detto perchè sparge fuggendo da' pescatori come la seppia al genere della quale appartiene un liquor nero come inchiostro; e di fatti da questo se ne ricava una specie d'inchiostro. Per cibo è duro e indigesto.

Calamajo, lat. *Theca calamaria*, fr. *Ecritoire*. Vaso che contiene l'inchiostro per iscrivere. Questo suole essere o di metallo o di terra cotta o di vetro, o anche di legno. Se sia di terra cotta deve essere verniciato acciò l'inchiostro non asciughisi, se di metallo o di legno deve essere impeciato per di dentro, o vi si metta altro vaso di vetro, altrimente il vitriuolo corroderà il metallo e l'umido corromperà il legno. Per ammannire un calamajo la raschiatura di corno che cade sotto ai tornitori sarebbe ottima sovra ogni altra materia per imbeversi d'inchiostro, se fosse alquanto più durevole; essa non s'attacca alla penna con risico di fare uno scorbio sullo scritto come succede colla bambagia e colla veste del bozzolo detto straccia di seta o coi fili di calzette di seta nera. V. *Inchiostro*.

Calamandrea, e *Calamandrina*. V. *Querciola*.

Calamina. V. *Giallamina*.

Calaminta. V. *Menta*, *Nepita*.

Calamita. V. *Bussola*.

Calamo, lat. *Calamus*. Quella pianta la quale ha figura d'una canna. Così pure quella parte del gambo di formento od altra pianta che è tra un nodo e l'altro.

Calandra. V. *Lodola*.

Calcara. Luogo o fornace ove si fa la calce. *Cal-*

Calcatreppo, *e Calcatreppola*. V. *Eringio*.

Calce, *Calcina*, lat. *Calx*, fr. *Chaux*. Sembra a prima vista che quest'articolo appartenga più al dizionario dell'arti che a quello d'economia, ma se si consideri che una fornace di calcina o un fondo di pietra da calce è un provento del terreno non meno della seta e del carbone si vedrà la calce essere un capo di economia non ispregevole, ed il non essere ingannato in una materia della quale in campagna se ne deve aver provisione per li continui risarcimenti nelle case dei contadini, nelle cinte dei giardini, dà luogo ad essa per entrare con merito nel dizionario economico, in un dizionario universale di economia rustica. L'essere poi essa uno dei più potenti ingrassi, benchè in poco uso appresso noi, le dà il merito di un posto onorevole in questi fogli. La calce o calcina che la vogliam dire è una pietra calcinata e ridotta friabile a forza di fuoco in un forno o fornace fatta a bella posta. La migliore è quella che si fa coll'alabastro o con una certa pietra grigia dura e pesante chiamata per l'appunto pietra da calce. Non solo le pietre, ma molte altre materie servono a far calce: la terra calcaria, le scorze delle conchiglie, il marmo, il travertino ec. sono materia per far calce. Per assicurarsi che una pietra sia atta a far calce si versa sovra di quella un poco d'acqua forte. Se vi cagiona un piccolo strepito ed un piccolo bollimento quella è la vera pietra da calce o calcaria. Con alquanto di danaro che si anticipi per lo scavo delle pietre calcarie e per la costruzione della fornace un luogo montuoso e sassoso che non rende al proprietario che quattro fuscellini e quattro cespugli i quali non torna conto nemmeno a trasportare, si può cambiare in un vigneto o in un terreno a formento ed apportare un utile non piccolo. La calce venduta v'indennizza delle spese, i cespugli stessi ser-

servono per far fuoco ed essendo sul luogo costano quasi che nulla. La terra che si trova fra gli screpoli vi fa tanto di fondo per piantare le viti, le quali se siano a buona esposizione ed esse di buona razza faranno un vino molto migliore dell' ordinario. La buona calce deve essere pesante, deve risuonare allor quando dolcemente si batte presso a poco come un vaso di terra cotta, e quando s'estingue deve cacciare una nuvola di fumo assai denso ed assai prontamente. La calce viva è quella la quale non è stata ancora estinta bagnandosi o in altro modo, e calce fusa è quella la quale per essere stata lungo tempo all'aria ha perduto tutto il suo fuoco e tutta la sua forza ed è ridotta in polvere. Questa a nulla vale se non se forse ad ingrassare i terreni. Si conserva la calce bagnata che sia in una fossa ben coperta di terra o d'arena, che è migliore, affinchè non si asciughi, e di tanto in tanto vada bagnandosi o con acqua piovana o con acqua sparsavi sopra colla mano. L'uso principale è di mescolarla coll'arena e di farne la malta per fabricare. I capo mastri ed i muratori vi diranno la dose della sabbia che deve mescolarsi nella calce acciò faccia presa migliore, e gli eruditi fisico-chimici vi cercheranno i modi e le ricette per far la calce alla foggia dell'antica che dal tempo dei Romani dura fin ora consistente senza mostrare d'aver punto patito. Ciononostante se ne dirà qualche cosa all' articolo *Getto*. In alcuni luoghi la calce serve per ingrassare i terreni e migliorarli, massimamente quelli che si dissodano. Du-Hamel crede provenire questo miglioramento dalla sottilissima polvere nella quale si sfarina la calce, e Home osserva che la calce il prim'anno non fa che uccidere una infinità di vermi che disertano la campagna, onde arguisce che allora la calce ingrassi quando è sprovista di tutto il suo fuoco: alcuni però non

gli

gli menano buono questo sistema. S' impiega però la calce non estinta in questo modo: nei mesi di marzo ed aprile si muove la terra moderatamente, quindi si porta la calce in pietra cavata che sia appena dalla fornace e si distribuisce sul campo in piccoli mucchietti, i quali si ricoprono con un mezzo piede di terra cavata d'intorno al mucchio medesimo sicchè egli resti come in un catino. La calce in questo stato si fonde, s' estingue ed aumenta la sua mole, lo che si scorge dagli screpoli che fa la terra che la ricopre. Queste crepature devono diligentemente saldarsi per riparare che la pioggia non penetri sulla calce; ciò si fa con mettere altra terra nuova su i mucchi senza batterla colla pala. Quando la calce sia ben polverizzata si mescoli il meglio che si può colla terra che la ricopriva, si faccia di nuovo in mucchi e lascisi all'aria per 2. mesi o 6. settimane. Nel mese di giugno verso la fine non si sparga ma si distribuisca in piccoli mucchietti sul terreno o anche con pale. Dopo di che si lavori profondo il terreno e se vi restano ancora dei mucchi si spacchino colla zappa. Quest' ingrasso di calce sarà molto più efficace se mescolisi per metà col letame, e necessario è il letamare alternativamente mentre sarebbe dannoso di dare la calce al medesimo campo due volte successivamente. V. *Calcinaccio*. Circa questa maniera d'ingrasso alcuni sono di parere che la calce presso la superficie sia più abile a fecondare il terreno, perciò la sotterrano nel primo lavoro coll'aratro e col secondo la rivoltano a fior di terra. Questo miglioramento non conviene alle terre molto leggere. Nei primi anni essa feconda prodigiosamente, ma sfornirebbe troppo delle parti oleose il terreno se non fosse mescolata col letame e con delle sostanze animali che ne abbondano. Anzi siccome la calce resiste alla putrefazione deve avver-

avvertirsi che il concio che o si mescola alla calce o si dà ai terreni ingrassati a calce sia ben consumato ed imputridito. Colla calce si possono mescolare oltre il letame la terra molle, il fango, le scopature e le ceneri. Il prudente agricoltore può mescolare queste ed altre cose e sperarne un profitto sorprendente. Agostino Gallo si fa maraviglia come in molti sterili luoghi del Bresciano non usassero al suo tempo del 1550. e 1560. di dar la calce, essendo questo ingrasso di minore spesa che il letame e di maggiore profitto, fecondando la calce per tre anni almeno ed il letame per uno solo. Egli c'insegna che quello che la deve cavar dalla cesta per spargerla sul terreno deve essere vestito di tela bianca ed avere la faccia talmente difesa che non possa entrar nella bocca, negli occhi, nell' orecchie, nel naso la calce che gli sarebbe nociva e sia seguito dal bifolco che immediatamente la rivolti sotto terra. Così compartita oltre gl' insetti che stermina cuoce il terreno e distrugge le cattive erbe onde la segala ed il grano sorgano più puliti. Altri, siegue Agostino Gallo, perchè non vogliono spendere tanto nella calcina ne pigliano per una bifolca solo 60. pesi, quando la giusta dose sarebbono 80., ed al maggio l'accompagnano con terra cavata dai fossi o dalle ripe essendo asciutta, facendo un suolo di questa ed un suolo di calce e lasciandola così per 4. mesi. Ma meglio sarebbe mescolarla col polverone delle strade il quale è egli pur anche un prezioso concime. Altri mescolano due terzi di calce ed un terzo di letame d'animali raccolti sulle strade. Questa mescolanza si concuoce in meno di 10. giorni e si sparge sul campo che immediatamente poi si semina o si ara. Col letame di stalla si fa metà l'uno e metà l'altra. Per minore spesa altri comprano dai conciatori di pelli il calcinaccio che avanza e ne danno il doppio per

ju

jugero o bifolca. Tale era a quel tempo il metodo col quale gl'ingegnosi Comaschi ingrassavano i loro terreni a calce.

Un altro uso economico della calce ce lo ha proposto un religioso di s. Bernardo. Questo è una maniera economica e pronta di riscaldare uno spazioso sito con una cassettina di terra cotta o di stagno entro di cui si faccia smorzare una certa quantità di calce viva. Si prende dunque una cassetta di stagno di una proporzionata grandezza dentro la quale si chiude bene uno o più pezzi di calce viva secondo che comporta il vaso tuffati prima o dopo nell'acqua fredda. Tra due minuti non è più possibile di toccare la cassetta, il di cui dolce calore spandendosi riscalda il sito che si vuole. Ma per ovviare agli inconvenienti che possono provenirne si dee impedire primieramente che la cassettina non crepi con detonazione o ne vengano altri simili sconcerti. Usando la cassettina di terra si procuri che abbia un collo lungo a uso di bottiglia che lascerassi aperto mentre esce il fumo e che tornerassi a chiudere quando sarà svaporato con un pezzo di legno affinchè il calore vi rimanga concentrato. Bisogna inoltre che queste bottiglie a guisa di quelle di tabacco abbiano una vite per dove si farà entrare ciò che vi si dovrà introdurre. Che se in luogo di un vaso di terra se ne adoprerà uno di stagno, l'aria che sprigionasi dalla calce mescolata coll'acqua facendo violenza contro le pareti interne o farà perdere alla cassetta la primiera sua forma o farassi anche strada al di fuori per dove troverà più debole la saldatura. E benchè nulla vi sia a temere nè dal fuoco, nè dall'esplosione con queste cassettine come con quelle di terra cotta, contuttociò per non essere nella necessità di fare ogni poco nuove cassettine che sono pure di qualche costo si potrà ricorrere a que-

questo espediente. Si adatterà primieramente a queste cassettine di qualunque forma e grandezza siano una vite di 2. pollici e mezzo circa di diametro, per cui s'introdurrà la materia, e secondariamente si applicherà a questa vite una linguetta o valvola di rame di 6. linee circa di diametro che chiuda ermeticamente per mezzo di una debole molla simile a quella della chiave di un flauto traversiero e che aprasi al di fuori, badando ad allontanare la cerniera almeno 3. pollici dalla sudetta vite per non correre rischio nel chiuderla di bruciarsi le dita. L'effetto di questa valvola sarà che quando vi sarà tropp'aria nella cassetta facendo forza quest'aria di uscire da ogni banda uscirà di fatti per quella valvola che le oppone minor resistenza di qualunque altro luogo. Tornerassi poi a chiudere immediatamente per mezzo della molletta e quindi tornerà ad aprirsi nel caso che venga a generarsi un nuovo eccesso d'aria, e così di mano in mano si andrà aprendo e chiudendo da sè medesima secondo il bisogno per iscaricare al di fuori soltanto l'aria eccedente. Per infuocare siffatte cassettine vi bisogna un quarto di calce in pietra ed un quarto d' acqua per ogni pinta o altra misura in proporzione, di modo che supponendo che la capacità della cassettina sia di 4. pinte vi s'introdurrà 1. libbra di calce e una d'acqua. Si potrà volendo diminuire la quantità dell' acqua, poichè l'effetto ne sarà sempre il medesimo ed il calore sarà maggiore se si accrescerà la dose della calce. S'incominci dall' introdurre la calce, quindi vi s'infonda l'acqua e nel medesimo istante si turi la cassettina. Ognuno capisce che più questa si farà grossa più lungamente conserverà il suo calore, ma tre linee di grossezza sono bastanti. Non si è mai avveduto il nostro religioso che il fumo che n'esce a principio sia nocivo alla sa-

salute: se qualcuno però lo temesse siccome esso non dura che 3. o 4. minuti, potrebbe per questo breve intervallo di tempo far portar fuori della stanza la cassettina e quindi rimetterla dentro. Quando la materia avrà perduto il suo calore se ne potrà di mano in mano sostituire dell'altra, e la calce già spenta e fredda potrà sempre servire al solito uso a cui viene destinata. Niun inconveniente si ha poi a temere dall'uso di queste cassettine mediante le sudette precauzioni, potendosi far servire a riscaldare i letti, gli appartamenti e le stufe: potrebbero anche servirsene i viaggiatori per mettervi sopra i piedi nelle loro vetture e così le donne in vece dello scaldino. Non vi è pericolo d'incendio o di altro disastro che sì frequentemente nasce dall'uso del fuoco e si eviterebbero tante asfissie ed altri mali che provengono dai vapori del carbone, oltre il risparmio di questo e delle legna ove se ne scarseggia. La calce serve anche per imbiancare le tele e per pigliare copia di pesci. V. *Imbiancare*, *Pescare*. Come giovi a conservare l'acqua vedasi a questa voce. Vedi anche *Contagio*.

Come debba prepararsi la calce per dar su i muri ove vogliasi dipingere. Scavate una fossa e mettetevi sul fondo uno strato di calcina alto 2. o 3. piedi e copritelo bene con altrettanto di sabbia viva. Si versi sopra tutta la massa tant'acqua che basti a spegnerne il fuoco, ma non già a discioglierla. Si procuri che il fumo non abbia esito per gli screpoli i quali subito si otturino. Questa calce tenuta per 8. 10. o 12. anni sarà perfettissima, oltre che non isfiora non è nemmeno pregiudizievole ai colori. V. *Imbiancare*, *Dipingere*.

Calcestruzzo. Mescolanza di calcina con altre materie per accrescerle la tenacità. Serve questo per far pavimenti ai terrazzi scoperti e alle camere ove se sieno

tenuti puliti fanno ottima comparsa. Sono di poca spesa e di durata, ma se comincino a rompersi si scompongono in brevissimo tempo. V. *Getto*.

Calcedonia, *Calcedonio*, *e Calcidonio*, lat. *Lapis chalcedonius*, fr. *Calcédoine*. Pietra fina e mezzo trasparente, bianca, lattiginosa e leggermente tinta di grigio, di turchino e di giallo, la meno prezzata tra le pietre preziose; se la tinta turchina è carica allora è agata nera, se la tinta gialla è dorata allora è pietra sardonica o la corniola. La più netta e migliore è quella che ha un' onda o tinta di turchino. Le calcidonie più nette e più vivaci chiamansi agate o pietre orientali. Questa pietra è molto a proposito per l'intaglio ed è assai usata o per iscolpirvi sopra delle armi, delle figure ec.; come più dura è preferibile al cristallo se è buona; o per dipingerle nella parte di dietro. In alcuni paesi si fanno col calcidonio dei vasi, delle coppe, delle pallottoline per rosarj ec. Calcidonio è altresì un termine usato da' giojellieri per indicare un difetto in alcune pietre preziose, quando voltandole vi trovano delle macchie bianche come quelle della calcedonia. Questo difetto è frequente nelle granate e nei rubini; gl' incisori di pietre e i giojellieri vi rimediano collo scavare il fondo della pietra. Si finge il calcidonio mescolando nella fornace del vetrajo al cristallo alquanto di argento calcinato, il quale formando delle vene d'oscuro nel cristallo chiaro lo renderà simile al calcidonio che si vuole imitare.

Calcina. V. *Calce*.

Calcinaccio, lat. *Rudus*, fr. *Platras*. Questo è un pezzo di calcina stato già in opera. Si è provato che gli alberi piantati nel calcinaccio crescono presto, ma sono di poca durata. Questo ben pestato o macinato è un ingrasso eccellente per le terre forti. Sarebbe desiderabile che servisse a maggiori usi, e si proponesse

un premio a chi sapesse indicarne di più principalmente per rimetterlo in uso nelle fabriche, ove appena si usa sopra le soffitte morte all' altezza di 2. dita per impedire il freddo dei tetti, per riempitura nei vani delle volte e cose simili. Lo sterco rassodato degli uccelli si chiama pur calcinaccio ed il calcinaccio è una malattia dei vermi da seta. V. *Filugello*.

Calcinare. Si è il ridurre a forza di fuoco in polvere bianca i metalli come si fa alle pietre. La biacca non è altro che piombo calcinato in altra maniera. Vedine l'articolo.

Calcoli. I calcoli ne' bovi sono di color metallino dorato: questi si generano ne' reni, e introdotti che siano nella verga riescono spessissimo mortali. I sigg. Odoardi e Bourgelat hanno sperimentato molto efficace l'uva orsina, pianta che ha moltissima somiglianza col mirtillo o vaccinio negro ossia alla nostra giansena, ma ch' è più strisciante e i di cui frutti o bacche invece di rinchiudere molti semi minutissimi, contengono quattro o cinque ossicini simili a quelli dello spino bianco. Si pongono tre ottave di polvere delle sue foglie in sedici once di vino bianco asciutto e si dà all' animale per più mattine.

Caldaja, *e Caldajo*, lat. *Ahenum*, fr. *Chauderon*, *Chaudiere*. Rigorosamente è il vaso di rame ove si bolle entro o si riscalda che che sia, ma s'estende questo nome a tutti i vasi ove si cuoca alcuna cosa purchè siano di metallo; così dicesi una caldaja di rame, di bronzo, di pietra ollaria ec. vaso così noto, che superfluo è distinguerlo dalla padella, dalla ghiotta ec. Se sia di terra il vaso dicesi pentola. V. *Bronzo*, *Rame*, *Stagnare*.

Caldano. Stufa sopra de' forni. V. *Stufa*.

Calderino, *o Caldcrugio*, *o Calderetto*. V. *Cardello*.

Caldo. V. *Sole*, *Calce*.

Calendario, e *Almanacco*. Quest'è una rubrica nella quale s'indicano le opere le quali si devono fare mese per mese. La maggior parte di coloro che scrivono in agricoltura assegnano ciò che mese per mese debba farsi. I calendarj non servono egualmente dappertutto, mentre quelle opere le quali in Lombardia, clima freddo, sono segnate in marzo, in Sicilia, clima più caldo, cadranno in gennaro. Stillingt-fleet ha fatto il calendario di Flora nel quale propone di determinare varie operazioni dei fioristi non già badando nè ai giorni del mese, nè alle lune, ma per via di varj fenomeni della natura i quali accennano più sicuramente le disposizioni dell' aria ricercate acciò questa ovvero quella operazione felicemente riesca. I fenomeni ch'ei si propone sono l'arrivo, il passaggio, la nidificazione di certi uccelli, la cacciata di certi alberi ec. Questa forse è la miglior maniera di fare un calendario che serva a tutti i paesi senza riguardo di climi ec. Noi riferiremo le prove ed osservazioni di un coltivatore tedesco non tanto perchè siano praticabili appuntino nei nostri climi più meridionali, ma per eccitare i nostri coltivatori e georgofili a farne a un dipresso delle simili. Secondo questo coltivatore dunque, la veccia di state e i piselli vogliono essere seminati quando la lodola comincia a cantare elevandosi in aria: l'avena quando i corvi cominciano il nido e i fiori maschi delle noci si spandono per fecondare colla loro polvere seminale, V. *Avena*: l'orzo quando comincia ad annunziarsi il cuculo e quando le prugne gettano il fiore: i cavoli e i cavoli rapa quando spuntano i fiori dei giacinti azzurri e quando cominciano a sentirsi i gemiti della tortora: le patate quando spuntano i fiori de' pomi selvatici, e il miglior tempo di farne la raccolta si è quan-

quando i frutti di questa pianta cadono a terra: il grano saraceno si semini quando cominciano a cadere a terra i fiori del biancospino e cominciansi a vedere i pulcini dei corvi: le rape quando è in fiore il sambuco e cominciano a maturare le ciliege: il grano in sul cadere delle foglie di frassino o delle ghiande; quando compariscono i tordi è passato il tempo della semenza.

Calendula. V. *Calta*.

Calenzuolo. Specie d'uccelletto verde e giallo di grossezza simile al fringuello.

Cali. V. *Kali*.

Calice, lat. *Calyx*, fr. *Calice*. Termine de' botanici che propriamente significa quell'esterna coperta o invoglio che cinge e difende i petali di un fiore e i semi d'una pianta: se ne annoverano 7. specie, il perianzio, l'inviluppo, la spata, la gluma, l'amento, la cuffia e la borsa. La diversità de'calici è quasi uguale alla diversità de'fiori, mentre havvene degli interi e degli spaccati, di orbiculari, di cilindrici ec. Qualche volta questo nome si applica ad un fiore o ad una parte di esso che abbia figura d'una coppa o d'un bicchiere: tale è quello de'narcisi detti in Lombardia tazzette da questo calice appunto. Plinio definisce il calice, la cavità nel mezzo del fiore, nella quale contengonsi gli stami e gli apici.

Calin. Metallo col quale si soglion fare varj utensili al Giappone ed alla Cina come caffettiere, cucume da the, le quali sono flessibili e facili a rimettersi se cadendo si pieghino. Sono composte queste di piombo e di stagno; col nostro piombo e stagno non riescono sì buone e sì belle.

Caligine. V. *Nebbia*.

Calla, e *Callaja*. Valico basso, o quell' apertura che si fa nelle siepi per poter entrare ne' campi.

Callajuola, fr. *Collet*. Specie di rete sugli staggi

 o ba-

o bastoni colla quale serrata la callaja vi si piglia la lepre o simile animale cacciato da cani segugi. V. *Uccellare*, *sez.* 1.

Calmo, lat. *Malleolus*, fr. *Maillet*. Il malleolo dell' albero dimestico che si vuole innestare sopra il selvaggio, il quale chiamasi calmone; e l'azione del mettere il calmo sul calmone si chiama incalmare. V. *Innesto*. I calmi da un luogo all'altro si portano in un cannone ben chiuso e ripieno di mele.

Caloría. Un campo è in caloría quando l'anno precedente vi sono state seminate o fave o altro simile per seminarvi poi del grano nell' anno avvenire.

Calta, *Calendula*, *Fiorrancio*, lat. *Calendula*, fr. *Souci*. Di calte ve ne sono 2. specie,la volgare e l'arvense. Questa nasce spontanea nelle campagne,ne'seminati e nelle vigne.Il di lei odore è spiacevole ed i fiori semplici, di un giallo pallido, un grosso cespo, le foglie ispide sono i contrassegni per conoscerla. La calta volgare o sia calendula de' giardini suole variare il colore de' suoi fiori; di questi ve n'hanno di semplici, di doppi, di assai grandi e di triplici; altri fiori son giallo chiari, altri son giallo carichi, altri sono d'un giallo rossigno e ve n'hanno anche di color di cedrone. Di queste mostruosità per le quali i fiori d'un colore cambiano in altro ricercatene la ragione alla voce *Anemone*, e *Fiore*, ove troverete il modo di conservare queste differenze ne' fiori di radica e di farle nascere. Miller ci esorta a conservare con diligenza i semi della calta o doppia o triplice o diversamente colorata e non confonderla con semi d'altra specie, e di sterpare prima che del tutto s'aprano que' fiori anche del medesimo ceppo i quali non promettono una totale simiglianza o qualche altra piacevole varietà. Perciò quando volete propagare qualche bella specie di calendula si ten-

tenga essa lontana dalle altre di specie inferiore, non lascinsi maturare che i più belli ed i più ben pasciuti ed abbandonisi alla natura la cura di spargere i semi. Le altre calendule del giardino seminatele nel mese di marzo ed aprile. Non hanno di mestieri di trapiantarsi. Tutta la cultura che esigono si è sarchiarle e mondarle dall'erbe cattive; esse vi daranno fiori da maggio fino ai geli. Queste piante allignano in ogni terreno. Se si voglia che i fiori acquistino una maggiore grandezza, se ne diradino i germogli e si taglino i bottoni. Il di loro uso in medicina si è il mescolarsi colli cardiaci: sono buone contro la peste al paro dell'aceto in cui siano stati tenuti infusi i loro fiori: in economia alcuni pongono le di loro foglie fra le eduli. Essendo fiore di facile educazione si mantiene ordinatamente ne' vasi e se ne adornano gli altari da quegli i quali al decoro ed alla semplice proprietà congiungono una povertà virtuosa. Perchè in Lombardia se ne fanno le corone ai bambini che si portano al sepolcro hanno preso il nome di fiori da morti. Evvi anche la calta palustre la quale è frequente nelle praterie presso le acque correnti, e perchè nasce volentieri a piè de' pioppi ha avuto in latino il nome di *populago*, o populagine. Il fiore della calta palustre messo nella panna tinge il butiro in un bel giallo, ma gli comunica un disgustoso sapore. Se si voglia trasportare ne' giardini si metta ne' luoghi più umidi e più ombrosi. Essa si moltiplica per radiche.

Calterire. E' il medesimo che intaccare la corteccia di un albero, e parlandosi del frutto dell'ulivo, le ulive calterite sono il medesimo che le ulive infrante.

Calvello. Grano gentile senza ariste. In qualche luogo si chiama galbigia.

Calugine. V. *Lanugine*.

Calza. V. *Cola*.

Calzette, fr. *bas*. Quella parte di vestimento che copre e veste le gambe e i piedi e li difende dal freddo. Anticamente o non si portavano o erano fatte di panno o di drappo addensato colla mola o follato, in pezzi cuciti insieme come usano anche oggidì varj ordini religiosi e gente di campagna. Alcuni se le fanno di pelli conciate di quel colore che aggrada per economia e per ripararsi dalle punture troppo incomode delle mosche. Le calzette moderne più usuali o sonò lavorate a mano o tessute. Le prime si fanno con aghi o aguglie di filo di ferro o di ottone come è facile a vedersi in mano delle donne, che d' ordinario sono destinate a questo lavoro di poco guadagno e di pazienza, ma al quale potrebbero adattarsi egualmente tanti uomini oziosi, che non sanno cavare alcun profitto dal loro tempo. Le calzette tessute a telajo sono la più parte finissime di seta o di stame: lavoransi sopra un telajo o macchina di ferro pulito e raffinato la di cui struttura è molto ingegnosa. Queste calzette sono più belle in apparenza e sono più fine; ma oltre che durano meno di quelle fatte all'aguglia hanno quasi sempre il difetto irrimediabile, che se si rompe o scappa una maglia in qualche parte, questa prestissimo si dilata sino al fondo della calzetta e la rovina. Succede questo inconveniente spesso la prima volta che si mettono principalmente se siano alquanto strette. Vogliono essere guardate sovente per rimediarvi o per prevenirlo. V. *Follare*, *Imbiancare*. Pochi avvertono che il legarsi le calzette sopra il ginocchio un poco strette è sovente cagione di molti incomodi di salute che invano si attribuiscono ad altre cause. L'uso delle calzette di lana è molto buono per la gente di campagna per riparare l'umido e giovare anche nelle doglie frigide delle gambe e delle ginocchia e a' mali di gola. V. *Lana*. *Ca-*

Camaleone. V. *Carlina*.

Camamilla. V. *Camomilla*.

Camangiare, e Ortaglia. Ogni erba edule. V. *Orto*.

Camara, Viburno americano, lat. *Camara*, fr. *Camara*. Specie d'arboscello vaghissimo e piacevolissimo a vedersi. Havvene di due specie, la prima ha la foglia simile a quella dell'ortica, e fiore miniato ed odoroso. Il fiore dell'altra è prima giallo, quindi cominciando dai lembi diventa a poco a poco colore di porpora di modo che la pianta istessa ha nel tempo medesimo dei fiori gialli, fiori porporini e fiori leggiadramente mischiati. Questa varietà, un odore soave di violetta e la diuturnità de'suoi fiori la rendono un arboscello pregievole. Si propaga per talli, teme il freddo, un grado di calore sovra il temperato basta per mantenerla vivace. Si adacqua poco e sovente si deve darle dell'aria. V. *Viburno*.

Cambraja. Sorta di tela finissima così detta dalla città di Cambrai in Francia ove si lavora.

Camedrio. V. *Querciola*.

Camelina, lat. *Alysson*, *Camelina*, *Myagrum*, fr. *Caméline*, Nome di un genere di piante polipetale della famiglia delle crocifere, alcune delle quali si trovano nell' Europa, altre in Asia e in Africa. Ve ne sono molte specie, ma quì non parleremo se non di quella specie annuale che nasce in tanti paesi fra la segala, l'orzo e l'avena e in luoghi montuosi e che si coltiva in Fiandra per l'olio che se ne ricava. Si chiama perciò camelina coltivata e anche sesamo di Germania, dal Linneo *Myagrum sativum*, dal Tournefort *Alysson segetum, foliis auriculatis acutis*. I Fiamminghi ne ricavano olio che serve per li lumi e per ammorbidire la pelle. e si vende sotto l'improprio nome d'olio di camomilla. Non cresce molto più del lino.

Il

Il suo fusto è dritto, cilindrico, ramoso verso la sommità, i suoi fiori sono giallognoli, in croce, che danno frutti o piccoli baccelli in forma di pera ne' quali sono rinchiusi semi triangolari, giallastri, d'un gusto quasi d'aglio molto cercati dagli uccelletti. Le foglie ond' è guarnito il fusto sono lunghette, puntute, un poco vellose, verdi, molli, con dentature piccole e distanti fra loro: abbracciano nella loro base lo stelo in maniera che i due lati rappresentano due appendici o orecchie. E perchè anche in Italia qualcuno non potrebbe imitare l'industria dei Fiamminghi?

Cameo, *e Cammeo*, fr. *Camaycu*, *Camée*. Pietra preziosa di qualunque sorte ove sianvi intagliate figure o geroglifici. Più propriamente si chiama cameo se il lavoro è rilevato, e intaglio se sia incavato o lavorato che faccia un aspetto contrario. V. *Pasta di vetro*.

Cammino, fr. *Cheminée*. Quel luogo della casa ove si fa fuoco. Acciò un cammino non faccia fumo vogliono alcuni che l'imboccatura della gola sia più stretta del rimanente. De l'Orme vuole che si abbia in pronto una palla di rame o d'ottone piena d' acqua con una piccola apertura, e che ella si sospenda nel cammino all'altezza un poco più sopra della maggior fiamma. L'acqua rarefacendosi sospingerà in alto il fumo. Altri pongono fuori una campana di rame o di latta aperta da una parte in bilico sovra di un perno con una banderuola come quella de'campanili, in tale positura che la campana mobile e facile a girare volti sempre la schiena al vento e la bocca alla calma; così il vento mai non può respingere il fumo all'indietro. Altri con miglior riuscita ma non sempre costante propongono di fare una o due aperture di 2. dita circa negli angoli interiori del cammino al piano o anche uno nel mezzo d' avanti, i quali penetrando il muro per l' ingiù vadano a comuni-

ca-

care coll'aria aperta di fuori, d'onde salendo per entro al cammino una colonna d'aria fresca spingerà in alto il fumo e l'aria contenuta nel cammino rarefatta dal caldo e ajuterà insieme il fuoco ad accendersi maggiormente ancorchè le legna fossero verdi e refrattarie. Se il buco si voglia fare nella parte anteriore del suolo stesso del cammino e precisamente nel mezzo di esso in modo che resti avanti al fuoco acceso, si prescrivono queste altre cautele. La buca formerà un quadrilungo ossia un parallelogrammo la di cui lunghezza si estenderà dalla destra alla sinistra 4. once e sarà largo per l'altro verso circa 2. once. Si guarnirà questa buca, con un telajo di ferro al quale sarà unita a cerniera una lastra di ferro che s' aprirà dalla parte del fuoco e chiuderà perfettamente la buca istessa: formerà questa come una porticina sotto della quale ne' due lati più stretti si attaccheranno due altri pezzi di latta tagliati in forma di sezione di circolo, il di cui centro toccherà la cerniera, i quali nell'alzarsi ed abbassarsi della porticina stropicceranno alquanto ne' fianchi del telajo e nel tempo stesso che tratterranno la porticina medesima aperta a quell' altezza che si desidera gioveranno a fare che il vento non possa uscire se non dalla parte che riguarda il fuoco. Sarà più sicuro il rimedio contro al fumo ed economico per le legna facendo il cammino stufa secondo le regole insegnate dal Montalembert nelle memorie dell' accademia delle scienze di Parigi all' anno 1763. La pianta non si faccia di figura quadrata; ma a foggia di nicchio rotonda o parabolica. Una buona spanna al di sopra della bocca si formi una volta a cupola come quella d'un forno, nel di cui mezzo si lasci un buco rotondo del diametro di 5. once e si seguiti poi la canna all' ordinario, ma sia almeno sul principio molto più larga di detto foro. A tutto ciò si aggiunga il-

il foro o ventosa nel mezzo e si avrà un cammino non soggetto al fumo : per la sua figura parabolica rimanderà molto caldo nella camera, in esso brucieranno facilmente le legna più verdi e la muraglia stessa si riscalderà fortemente e conserverà un moderato soave tepore anche dopo che sarà estinto il fuoco. Un altro cammino economico principalmente per il combustibile è stato immaginato dal P. Gio. Battista da s. Martino camminando sulle tracce di Franklin. Al finimento della nappa internamente, cioè ove incomincia l' imboccatura della canna del cammino, si facciano costruire due sporti di mattone o di altro incastrati già nel muro a ciascuna delle due parti laterali in guisa che lascino per questo verso due piedi di apertura. Sopra questi due sporti si collochi orizontalmente una lastra di ferro, di latta, di rame o d'altro qualsivoglia metallo, la quale sia di tale ampiezza che possa bensì chiudere tutta la bocca del cammino, ma nello stesso tempo col tirar di una catenella attaccatavi si possa fare scorrere avanti e indietro, accostandola quanto piace oppure discostandola dal muro maestro ossia dalla parte posteriore del cammino. Comunemente per l'uso ordinario basta che la lastra sia tanto discosta dal detto muro che vi rimanga un'apertura della larghezza di due pollici, essendo già la sua lunghezza da uno sporto all' altro come si disse di due piedi. Alcune volte secondo le varie circostanze sarà necessario che la detta apertura sia più o meno ampia, il che facilmente si ottiene coll' accostare e discostare dal muro la detta lastra. Questo spazio è più che sufficiente per dare passaggio al fumo, anzi il ristringere in questa maniera l'ampiezza del cammino è uno de' metodi più sicuri per liberare le stanze dal fumo. Essendo dunque chiusa mediante questa lastra la maggior parte della can-

canna del cammino a riserva della sola porzione di due piedi di lunghezza sopra due pollici di larghezza, questo impedisce che una corrente d'aria riscaldata non si dissipi inutilmente e fa che il calore sia trattenuto entro alla camera. Egli è per questa via che facendo un consumo di legna 4. volte minore si riscalda molto meglio e con più di uniformità l' appartamento. Il sig. Franklin assegna le seguenti cagioni del fumar de' cammini. 1. La casa nuova, le finestre e le porte chiuse in maniera che non resti adito all'aria esteriore a misura che l'interiore consumasi o che rarefatta dal calore si eleva per il tubo del cammino. Un assai grande ventilatore può rimediare a questo difetto. 2. L' imboccatura del cammino troppo ampia; a questo inconveniente si rimedia con un muro davanti. 3. Il tubo del cammino può essere troppo corto sia perchè non abbastanza elevato sopra i tetti il fumajuolo, sia perchè comunichi con altro della camera superiore; il rimedio è allora chiaro: talora anche la sommità del tubo è dominata da un più alto edifizio o per una eminenza che rintuzza il fumo; a questo inconveniente si rimedia con un ventilatore applicato all' orifizio superiore del tubo, la quarta parte del quale ne venga ricoperta. 4 La porta della camera che è talora in luogo non convenevole e che manda una corrente d'aria la quale mette ostacolo al cammino di aspirare il fumo. Tali regole sono principalmente per li cammini delle camere: per quelli delle cucine che fanno fumo si dovrà inoltre badare alla costruzione della cappa, che non sia tanto ampia e sia piuttosto inclinata. Gioverebbe molto contro il fumo se si potessero arricciare i muri di esso internamente o farli di terra cotta come i luoghi comuni: allora il fumo non troverebbe tanti piccoli intoppi, non vi si arresterebbe tanta fuliggine, e sarebbe più fa-
ci-

cile il pulirli, nè vi sarebbe tanto pericolo d'incendj. Per ovviare a questi si deve sopra tutto avvertire nel costruire i cammini che non si metta trave o legno, come pur troppo si fa tante volte, nel muro corrispondente ad essi dentro la distanza d' un palmo dal lato anteriore delle impostature del cammino; che tutti i travicelli sulla schiena del cammino sieno posti con un chiavajuolo a mezzo palmo di distanza dal muro del cammino e che dentro la gola non si getti o si ponga trave alcuno. Si badi anche al piano del cammino che sia alto dal pavimento, munito di una buona pietra onde non si attacchi il fuoco ai travicelli del soffitto inferiore. Il muro dietro la fiamma se sarà riparato da una gran lastra di ferro e tutto il resto attorno ornato di mattoni invetriati guarderà il muro e rimanderà il calore nella stanza: una lastra di piombo messa davanti sul pavimento della stanza riscaldandosi gioverà a tener caldi i piedi che vi si mettano sopra.

Se occorra che il vostro cammino prenda fuoco sparando un colpo d'archibugio nella gola di esso, quell' aria violentemente commossa farà cadere la fuliggine accesa, ed il fuoco per mancanza d' alimento si spegnerà; oppure gettando acqua sul fuoco acceso salirà una nuvola di fumo a soffocare l'incendio. Se con una coperta di lana bagnata si sigillerà la bocca del cammino, il fuoco non avendo aria andrà languendo. Oppure togliete i tizzoni di sopra il fuoco e radunate tutta la bragia direttamente sotto la gola del cammino, o mettetela in un vaso di terra, gettatevi entro un buon pugno di solfo, questo co' suoi vapori estinguerà la fiamma sull' istante. Giova pure mirabilmente il mettere sulla bragia 3. o 4. cipolle tritate in minutissime fette. Appena il fumo di queste si alza dentro la cappa quasi istantaneamente cessano le fiamme. Perchè il fumo inter-

ternamente concentrato non si opponga all' effetto che si desidera bisogna ricordarsi di tenere intanto aperte le finestre e le porte. Il miglior rimedio sarà di prevenire gl' incendj col ripulire almeno ogni 6. mesi o una volta l'anno il cammino dalla fuliggine; il che si può fare agevolmente mandando su e giù col mezzo di una corda un fascetto di tralci di vite secchi o di pugnitopo verde o altre materie ispide e pieghevoli. V. *Fumo*, *Fuliggine*.

Camola. V. *Tarlo*.

Camomilla, *e Camamilla*, *Antemide*, lat. *Chamæmelum*, *Anthemis*, Linn. fr. *Camomille*. Nome di un genere di piante che ha sotto di sè moltissime specie nostrali ed esotiche. Noi quì ci ristringeremo a parlare della camamilla romana odorosa, *Anthemis nobilis*, Linn., *Chamæmelum nobile*, *seu Leucanthemum odoratius*, Bauh. *Pin*. Questa specie cresce naturalmente nelle campagne un poco secche dell' Italia, della Francia e della Spagna ed è la più interessante tanto per il suo odore che per l'uso frequente che se ne fa. Perciò si coltiva anche nei giardini ove se ne ha una bella varietà a fiore doppio. La sua radice è minuta, fibrosa e ramosa, i suoi gambi sono numerosi, deboli, si sollevano poco da terra e si sostengono raramente dritti. Le foglie sono alternative al gambo, alate, frastagliate profondamente in un gran numero di parti minute, ineguali ed acute. I rami sortono dalle ali delle foglie che hanno gli stessi caratteri; queste foglie hanno un odore forte, così pure i fiori, che nascono all' estremità dei rami e che sono composti d'un ammasso di fiorellini nel centro e di parecchi mezzi fiorellini nella circonferenza: questi fiori sono d'un giallo pallido assai aromatico. Queste sono le sole parti e alla pianta che sono usate in medicina. L'infusione

dei fiori è stimata febrifuga, antispasmodica, stomatica, anodina, isterica, carminativa, diuretica, e tutta la pianta molto risolvente essendo applicata in cataplasma o in fomento. Se ne ricava per distillazione un olio che diventa d'un colore azzurro di zaffiro e il quale ha le stesse proprietà dei fiori della stessa pianta. Con questi fiori si fa anche un altro olio di camomilla ammollandoli o macerandoli nell'olio d'ulivo ed esponendoli al sole nel calor dell'estate. Il suo colore è anche turchiniccio. Passa per balsamico e si dice che abbia virtù di attrarre col suo odore i pesci bagnandone l'esca. V. *Camelina*.

Camomilla falsa. V. *Occhio di bue*.

Camozza, o *Camoscia*, *Capra selvatica*, o *dell'Alpi*, lat. *Rupicapra*, fr. *Chamois*. Il maschio di questo quadrupede si chiama camoscio. E' del genere delle capre, ma ne è più grande e somiglia molto al cervo per la forma del corpo: il ventre e la fronte ed il cominciamento della gola sono bianchi e il rimanente del corpo è per tutto d'un colore nericcio, il pelo che gli copre il dorso e i fianchi è di due specie: al di sotto del pelo lungo ve n'è un altro cortissimo ed assai fino come nel castoro; nei siti ove c'è questo pelo lungo esso è ondeggiato ed arricciato come quello delle capre. Il maschio e la femmina hanno corna lunghe circa un palmo e mezzo, rigide, diritte fino ad una certa altezza, puntute e ricurvate a maniera d'amo in alto. Sono nere e leggermente striate. Ogni anno osservasi su queste corna un anello di più come in tutti gli animali di questo genere. Questa bestia abita nei paesi montuosi delle Alpi e dei Pirenei ec.: cammina in truppa di 50. e più. La di lei pelle s'acconcia per fare abiti e principalmente calzoni, ma si contrafà con altre pelli d'agnelli, di montoni e becchi, ed ha questo

di

di buono che si può lavare col sapone senza perdere nulla della sua qualità. Le di lei corna si mettono come un pomo sulle canne. La caccia ne è molto dilettevole, mentre essa corre assai veloce e nuota a maraviglia nell'acqua. I camosci amano il sale, il perchè se ne sparge là dove si vogliono attirare: siccome essi hanno un finissimo odorato, i cacciatori perciò usano grande attenzione di tener loro dietro volgendo il naso al vento. Quando si predino giovani si possono addomesticare come i capriuoli. La carne è buona a mangiarsi: al fiele si attribuisce la proprietà di dissipare le rughe degli occhi e di sanare la nittalopia, specie d'infermità nella quale la vista s'indebolisce all'avvicinamento del tramontare del sole per tal modo che non si vede come si cammini.

Campagna. Stesa di terra propria per esser coltivata. Una gran parte di questo libro tratta della campagna e come si coltivi. Vedi alle rispettive voci *Campo*, *Lavoro*, *Seminato ec.* Campagna rasa è quella ove non si vede alberatura o vigneto. Si dice anche andare in campagna quando si va in villa o in altri luoghi fuori di città per divertirsi o prender aria libera.

Campagnuolo, *Topo campagnuolo*, *Mus agrestis minor*, Gesn. fr. *Campagnol*. Specie di topo lungo tre dita dalla punta del naso fino all'origine della coda, colla testa assai grossa e la coda tronca lunga un pollice e coperta di peli. Soggiorna per tutto, ne' boschi, ne' campi, nei prati e anche nei giardini. Si forma certi buchi in terra divisi in due tane ove abitano parecchi insieme. Vi si fanno provisione di grani di nocciuoli e di ghiande, ma sopra tutto di formento. Quando questo è maturo arrivano i topi da tutte le parti e fanno sovente gran danni recidendo le piante del formento per mangiarne la spiga: sembra che se-

 gui-

guitino i mietitori per raccoglier le spighe. V. *Sorcio.*

Campana. fr. *Cloche*. Questa è uno stromento di vetro simile a una campana che serve ad alcuni usi nella casa e nell'orto o giardino. In casa quando la campana sia con la cima aperta si coprono con essa i lumi in tempo d'estate cenandosi o nel cortile o nel sopportico o in un' aja o in camera colle finestre aperte acciò il vento non gli estingua o li faccia consumare più del dovere. Le campane di vetro chiuse al di sopra servono per garantire dalla polvere qualche galanterìa come una statuina, un bambino di Lucca ec. che pongasi nella camera per ornamento. V. *Alabastro*, *Avorio*. In agricoltura con queste si coprono ne' tempi freddi que' germi che o voglionsi difendere dai geli o de' quali vuole affrettarsi la vegetazione. Devono avere le campane circa 18. pollici d'apertura nella parte inferiore ed essere alte almeno altrettanto sulla cima, vi devono avere un bottone d'onde prenderle allor quando si vogliono porre in opera. Non è necessario che la campana sia d'un solo pezzo, ma si può con meno di spesa farla di più pezzi congiunti insieme. Queste sono ottangolari o di otto facce uguali; si connettono i vetri con de' grossi piombi sostenuti da verghette di ferro e questi vetri larghi nella parte inferiore si ristringono fino alla bocca superiore la quale viene chiusa da un vetro ottangolare di circa un terzo dell'apertura inferiore. Questo fondo vien guarnito d'un'ansa o manico come quello che apponesi alle secchie per potere rimovere, alzare e trasportare la campana. Sotto la campana se venga percossa dal sole evvi un'aria troppo calda e talora il freddo è tale che penetra alla pianta a dispetto anche della grossezza del vetro. In questi casi si deve coprire la campana di paglia che ed ombreggi la pianta e ripari la campana dal freddo. Si fanno le pian-

piante sotto la campana prendere di tanto in tanto un po d'aria libera alzando l'orlo della medesima. Quell' aria molto tempo ristretta se non si cambj si carica di esalazioni e delle traspirazioni della pianta e la danneggia. Per ispesa minore si fanno le campane anche di legno e di paglia per difendere dal sole le piante di fresco piantate e colle campane di legno aperte sulla cima si muniscono i carcioffoli all'inverno. V. *Brina*, *Gelo*.

Campanaccio. V. *Squilla*.

Campanella. V. *Villucchio*.

Campaniforme. Termine di botanica per ispiegare un fiore fatto a similitudine d'una campana.

Campanula. V. *Raperonzolo*.

Campeggio, *e Campeccio*. V. *Legno di Campeggio*.

Campereccio, *Camporeccio*. Di campagna, cosa che appartiene alla campagna: così i vitelli camperecci sono particolari nella Sicilia.

Campestre, *e Campío*. Cosa da campi, come pollo o altro campío ec. vale che sta pei campi.

Campignuolo. Specie di fungo.

Campire. Colorire i campi delle pitture, termine di pittori e di miniatori.

Campo, lat. *Campus*, fr. *Champ*. Spazio di terra ove si semina. Dalla terra che lo costituisce, dal fondo e da alcune altre circostanze esso prende le sue denominazioni di fecondo, di sterile, di pietroso ec. Acciò un campo sia assai più dell' ordinario fecondo si è pensata la maniera di alternarlo. Alternare i campi si è il cambiare le medesime terre ora in prato ed ora in campo. Quest' alternativa già in parecchi luoghi con evidente profitto messa in pratica dovrebbe adattarsi in ogni paese accomodandosi sempre al genio del suolo e del clima. Quest'alternativa aumenterà il prodotto delle terre sia in grani, sia in fieno. Sarà utile

dunque su questo punto trattenersi alquanto ed esporre:

1. *In qual caso questa alternativa debba aver luogo*. I prati ne'quali il prodotto diminuisce ad occhi veggenti devono rompersi, mettersi a grano per quindi rimetterli a prato, poichè è dimostrato per una costante sperienza che miglior mezzo non evvi di questa alternativa per rimettere un prato che si diradi. Colla frequente produzione viene la terra a spossarsi ed esaurirsi di quei sughi e di quei sali che sono essenziali alle diverse qualità dell'erbe che vivono per così dire in comune. Mancando adunque questi necessario è che languiscano, bisogna per conseguenza o rimetterne col letame o dar tempo alla terra che se ne provegga. Quindi nel tempo che la popolazione era più scarsa ed i lavoratori in poco numero si è introdotta l' usanza di lasciare ogni terz' anno le campagne in riposo con danno notabile dell'agricoltura. Noi però con quest'alternativa che proponiamo e consegniamo alla terra piante che di sughi diversi nodrisconsi e ripariamo i sughi perduti con potenti ingrassi, e cói lavori cambiando faccia al suolo gli agevoliamo i modi di riparare i sughi particolari esausti nelle seguite raccolte senza esporsi al sacrificio di perdere ogni terza annata. Questa cultura in secondo luogo si stima necessaria quando le erbe di foglia larga sono talmente moltiplicate che soffocano le piante più fine e non le lasciano alzare il capo, o queste hanno talmente intralciate le radiche che formano una tessitura impenetrabile agl'influssi dell' aria. L'aratro non distrugge soltanto queste inutili erbaccie le quali ingombrano il terreno, ma anche queste radiche intorte le quali non cacciano che delle piante assai basse ed intirizzite. Quando si vede un prato sprovisto di buone erbe e se alcuna ve ne ha è miserabi-

bile senza sugo ec., si lavori e si metta a campo. Si pensi a cambiare un prato se in vece dell'erbe salubri e buone siasi riempito di erbe nocive o inutili, molte delle quali si troveranno notate all'articolo *Erbe velenose*. Miglior partito di questo non si può prendere se un prato sia infestato dagli insetti che vi divorino le radiche, mentre acciò sia ubertoso in vano si coprirebbe di letame poichè questo sarebbe un porgere nuovo pascolo ai medesimi. Inondandolo si rimediarebbe al male, ma il rimedio sarebbe temporaneo; gli insetti nuotano e si salvano per ritornare e ritrovando un pascolo adattato si propagano di nuovo. Dunque bisogna aver ricorso al lavoro, e siccome i porcelli ed alcuni cani sono ghiotti di questi insetti, massimamente degli scarafaggi e dei serpi, si fa che questi animali seguano l'aratro. Essi non si stancheranno di questa caccia. V. *Letame*. Così per altra parte se un campo non vi rende le spese che avete fatto per coltivarlo o che vada diminuendo i prodotti, si metta subito a prato. Oltre l'abbondanza del fieno che ei vi darà si metterà in istato di fruttificare in grano assai meglio di prima. Alla fine bisogna assolutamente mettere un campo a prato quando l'erbe cattive abbiano preso tale possesso che non si possano distruggere nè coll'aratro nè col sarchiello. Molte erbe quali sarebbono gli ebuli, i cardi selvatici, la nummularia, il papavero erratico, la coda di volpe, l'anonide spinosa, il convolvolo, la gramigna non si sterminano che coll'alternare il campo e cambiarlo in prato.

2. *Vantaggi di quest'alternativa*. Non sono pochi i vantaggi esposti quì sopra. Ma oltre di questi non è piccolo quello di diminuirsi i lavori campestri, perchè riducendosi in prato una parte dei campi si risparmia il lavoro che si sarebbe fatto in essi se fossero rimasti

nella forma primiera. Migliora inoltre il padrone i suoi prati e i suoi campi travagliando nei primi ed ingrassando i secondi e con la cotica del prato che si rompe e collo sterco delle bestie che vi vanno pascolando. Distruggonsi l'erbe cattive in entrambi, perocchè lavorandosi d'ogni stagione e d'ogni tempo la terra, è quasi impossibile non cogliere il momento nel quale possono essere distrutte. L'erbe cattive che infestano il prato amano l'umido, quelle che lussureggiano per li campi per lo più si compiacciono del secco. Cangiandosi così alternativamente il prato in campo ed il campo in prato l'erbe del prato periranno affatto nel campo, e quelle del campo s'affogheranno nell'umido del prato. Di più cert'erbe inutili periscono se siano coltivate. Si moltiplica il grano benchè si diminuiscano le terre seminative, perchè per una parte evvi il comodo di fertilizzarle per cagione della maggior copia di letame che si fa sul prato mantenendovi i bestiami e per la cotica del prato che si è rivoltata di sotto, e per l'altra le praterie messe a grano fruttano assai più come v'insegnerà la sperienza. Questa ragione dei prati la discuteremo meglio nell'articolo *Prato*. Il restar sempre il terreno occupato dai due prodotti più lucrosi, cioè grano e fieno, non è un vantaggio dispregievole.

3. *Ostacoli, che s'oppongono a quest' alternativa e modi di toglierli*. Essendo i vantaggi di questa alternativa di terreni così patenti ed essendo questo metodo seguito in molti paesi e generalmente stabilito in Isvezia ed in Inghilterra il non seguitarsi anche nei piani che possono comportarlo presso di noi dovrà certamente attribuirsi all'attaccamento cieco per gli usi antichi. Confesso non per tanto che in qualche luogo sonvi delle circostanze per cagione delle quali sembra giustifica-

cato il rifiuto dell'alternativa dei campi. Questo metodo non è praticabile su quelle terre prative le quali tagliato il primo fieno ó il secondo restano pascoli comunali, ove ogni individuo della comunità ha ragione di condurre al pascolo le sue bestie, e su tutte le terre arative le quali sono dedicate al publico pascolo quando sono in riposo il terz'anno. All'articolo *Pascoli comunali* vedremo la risposta a questa obbiezione. Per ora basti dire che i magistrati economici s'occupano seriamente ad abolire questi pascoli comuni seguendo le istruzioni della società economica di Berna che al detto articolo esporremo diffusamente. Questa alternativa in questione richiede una stesa di beni. Non è praticabile ove questi non sono chiusi o non abbiano la dovuta estensione. Fino à tanto che la terra sarà in piccoli pezzi divisa bisognerà che ognuno siegua la cultura del compagno, altrimenti chi avrà un pezzo di prato framezzo alle campagne correrà rischio di dovere con suo danno vedersi dal bestiame del vicino che ha messo il suo pezzetto di terra a grano divorato il suo fieno,e così dicasi respettivamente del grano framezzo ai praticelli de' contadini affamati. In quest' articolo non si parla indiscriminatamente, onde si consigli quel povero il quale non ha che poche pertiche di terreno a convertirlo in prato. Scarseggerebbe di pane nel tempó che il grano del terz' anno spunta e matura, l'economia di costui deve adattarsi al suo bisogno ed al suo stato; si parla ai fittajuoli, a quelle persone che proviste de' latifondi ben chiusi e ben guardati cavar possono dalle loro terre e grani e fieni. Per questi l'alternativa non soggiace nè alla prima obbiezione, nè alla seconda, stante che i pascoli comunali o sono assai pochi o sono in terreni che non hanno privato padrone. Per dilatare il metodo a tutto il publico do-

 vreb-

vrebbonsi animare i cambj di terra con terra e promovere le ragioni di chi voglia comperare i pezzi contigui alla sua tenuta o con danaro contante o con altrettanto pezzo fissato nella terra, sulla quale si trasportino se vi sono con tutta sicurezza le ipoteche che erano sulla terra da unirsi in un sol corpo. In certi luoghi i proprietarj stipulano nei contratti coi fittajuoli, che non saranno desolate le terre e che il vignato resti vignato, il campivo campivo, così il prativo ec. Ma è da persuadersi che questi proprietarj meglio istruiti dei loro veri interessi non esiteranno punto a cambiare una clausula così assurda e messa per prevenire un abuso che oggi giorno non avrebbe più luogo. Se il campo che vuolsi cambiare in prato avesse sovra di sè fissato un canone ed una decima in tanto grano, non vi deve far caso. La raccolta del fieno v'indennizerà e vi restituirà con usura al di là del valore del censo del fondo. Se fossevi una decima sul prodotto de' fondi lavorati anche una sola volta, non tornerebbe a conto, dicono alcuni, di assoggettare al canone ed alla decima il prato lavorandolo per alternarlo, cangiandolo in campo. I padroni per publico bene del loro popolo dovrebbono imitare i Friburghesi che accordano il favore di ristringer la decima al solo grano del Baliaggio di Favargniè.

4. *Regole di quest' alternativa nei paesi ove essa è attualmente seguita con prospero successo*. Nell' Emental allor che un prato diminuisce il suo prodotto, subito si rompe, lo che succede di *6.* in *6.* o al più di 8. in 8. anni. Se il terreno è leggero e poco abbia di fondo s'ingrassa al principio di settembre, poi si lavora volgendo sotto terra la cotica erbosa coll' aratro, dopo del quale *6.* o 8. uomini colle zappe taglienti e colle mazze vadano rompendo le zolle più grosse non lasciandone di quelle che eccedano il pugno. Così aggiustato il

il terreno vi si semini della spelta, si ricopra con l'erpice, quindi collo spianatojo s'eguagli il terreno. Ciò facciasi in tempo secco; che se o il tempo o il terreno sieno umidi, per non fare un piastriccio si aspetti a fare quest' operazione fino a primavera. A quel tempo prima che le piante comincino a moversi si sarchia il campo o in vece di sarchiarlo si erpica con de' fasci di spine; ma il sarchiarlo è sempre molto migliore. Quell' erbe che si sterpano sarebbono di danno non meno al grano presente, ma anche al fieno avvenire. Dopo la raccolta della spelta il terreno si trova tutt' erboso da sè stesso. Più non rimane che allontanare il bestiame ed erpicarlo nella primavera seguente per distruggere le piante grossolane. Questo per il terreno leggero. Che se egli è forte ed argilloso si deve seminare per due anni consecutivi di spelta colle medesime regole di coltivazione sopra segnate, con questo solo di più che il concio deve essere meno consumato di quello che esser lo deve nelle terre leggere. Il concio men consumato porta più semi sul prato che il più consunto. Accade talvolta che anche dopo questi due lavori la terra non è sufficientemente fornita d'erba e vi sono de' siti sguarniti. Vi si rimedia spandendo su i luoghi scarsi d'erba della polvere di fieno e ciò si fa qualche settimana dopo la raccolta o alla primavera. Benchè questi prati siano irrigui, nulladimeno se sieno terreni leggeri o in pendío non devono per il primo anno adacquarsi per tema che non ne trasportino l'erbe non ben radicate ed i semi non ancora ben fermi; se poi sieno prati argillosi si adacquino anche il prim' anno, purchè ciò sia di primavera e con moderázione. Così si procede sull'Emental e con ciò alcuni economi su i terreni forti fanno tre raccolte una d'avena e due di spelta. Nei paesi ove i grani d' inverno non possono allignare per ca-

cagione de' freddi si squarcia il terreno quando si vede che l'erba comincia a divenir rara o a perdere di bontà. Si semina dell'orzo; dell' avena e qualche volta la segala alternativamente senza spendervi in letame per 2. o 3. anni, ma quando queste terre vogliono rimettersi a prato si spande una buona dose di concio o di marna ove se ne abbiano delle cave. Non vi spaventi la copia del concio; suppongo che i terreni da alternarsi sieno assai magri e di fondo cattivo. Le precedenti culture sono per li paesi montuosi: nelle aperte campagne non evvi a sperare che l'erba naturale cresca così come ne'monti. Non solamente devono alternarsi i campi, ma anche cambiarsi i semi e quel prato artificiale che quest'anno ha portato un'erba, l'anno venturo si metta ad un'altra; vi sono le fave, le fave piccole, le pastinache, i fagiuoli, il formento lombardo o marzengo; della robbia, del fieno greco, dell' anisi, del finocchio, della senapa, de' coriandri ec. onde cambiare con più frequenza che non si cambiano i grani ne' campi. Come questi prati ambulatorj per alternare i campi si formino e di quali erbe compongansi, V. *Prato*, *Prati artificiali*, *Ray grass*.

Canajuola. Specie d'uva nera dolce; così detta perchè piace moltissimo a'cani.

Canale. V. *Acqua*.

Canape, *e Canapa*, lat. *Cannabis*, fr. *Chanvre*. Pianta notissima che porta il canapuccio, la di cui scorza serve a far corde, tele, vele da nave, reti ec. Di questa havvene due specie; il maschio e la femmina le quali nascono amendue dal medesimo seme. Comunemente canape maschio dicesi quello che porta i semi e femmina quella che non fa che i fiori. I botanici non soffrendo quest' errore chiamano femmina quella pianta che porta il seme e maschio quel canape che non fa che i fio-

fiori. A tenore di questa correzione noi daremo il nome alla canape in tutto quest'articolo, il quale mi lusingo che debba essere de' più interessanti. La femmina è più alta e più rigogliosa del maschio, stende maggior quantità di rami e caccia nel suolo radiche più barbute, ma il filo che da lei si ricava è più grossolano, nè serve che per usi più bassi. Quasi in ogni paese si semina la canape, ma non in ogni paese è di egual perfezione. Questa dipende dalla natura del terreno, dalle preparazioni date alla terra, dalla bontà della semente, dal tempo della raccolta e dalla maniera colla quale si prepara. La canape cresce per tutto, ma ove essa meglio allignasi è nel terreno umido e grasso. Soffrendo più il freddo che il caldo vegeta meglio ne' paesi settentrionali e ne' luoghi temperati che ne' caldi. Alligna volentieri presso le rive de' fiumi. Non mi distendo a spiegar per minuto la coltivazione della canapa, mentre non evvi cred' io cantone dell' Italia adattato a tal pianta che ne sia privo. Dirò solo che il terreno per ricevere la canape deve essere preparato con abbondante letame e con lavori assai profondi, deve spuntata che sia purgarsi dalle erbe cattive che quand' è novella la soffocano e raccogliersi il maschio quando abbia sparse le sue polveri ed imbianchiscasi e la femmina quando abbia maturati i suoi frutti. Circa all'ingrasso de' canapaj, V. *Letame*. Gli usi della canape sono varj; oltre il filo che da essa si cava, principale oggetto della coltivazione, il di lei seme ci dà un olio il quale mescolato con alquanto di cera è un ottimo rimedio per le scottature, togliendone prontamente il dolore. Quest' olio serve anche per le lucerne. Si stemperano con esso i colori per pitture più grossolane, entra nella composizione del sapone nero e la feccia ingrassa i porcelli ed i cavalli. V. *Formica*. Il seme

me di canapa riscalda le bestie a lana, rende le galline feconde e pingui: alcuni però non sanno accordare questi due attributi al seme di canape, mentre la grassezza toglie la fecondità alle galline. Serve di pascolo ottimo agli uccelli ed ai piccioni e li rende vigorosi. V. *Canarino*. Al tempo di Galeno si mangiava la pianta della canapa; convien però dire che o il gusto in quei tempi fosse ben depravato o che avessero qualche correttivo al suo cattivo odore e ai perniciosi effetti che cagiona mangiandosi. L'acqua nella quale si macera la canapa è nociva per gli uomini e per gli animali che ne bevono e non è men nociva per il pesce che dimora in quella. Perciò si dève aver la precauzione di non mettere a macero la canapa negli abbeveratoj e nelle peschiere per non danneggiare il bestiame degli incauti ed il vostro pesce: contribuisce non poco a far l'aria cattiva nei contorni ove si macera e perciò si devono sceglier luoghi onde i vapori non si portino ai circonvicini luoghi abitati. V. *Veleno*. Per ridurre la scorza di questa pianta in canape da filarsi fa d'uopo di molte preparazioni le quali sono varie in diversi paesi. Dodart, Du-Hamel e Marcandier hanno scritto di proposito sulla preparazione della canapa. In questi hanno studiato quegli che hanno scritto su questa materia, fra' quali il Bomare che in questo capitolo ci serve come in molt' altri di scorta. Per avere un bel canape ed atto agli usi che se ne vogliono fare, come se voi volete far cordami o lavori grossi, vele ec. allorchè le pianticelle della canape medesima cominciano a comparire si schiariscano o diradino così che siavi un piede di distanza fra una pianta e l'altra. Le piante così isolate hanno agio maggiore di nutricarsi, godono maggiormente delle influenze dell' aria, diventano più grosse e recano in conseguenza più grosse fila. Quando

do coltivasi la canape per uso ordinario si lascia che si levi folta e con tal mezzo i tronchi più fini e più pieghevoli recano un filo più fino. Questo non è meno forte di quello che ricavasi dalla canape grossolana. Quando si vegga che la canapa infeconda ingiallisce sulla punta e s'imbianca sul piede, ed i fiori i quali portano nelle loro polveri la fecondità sulla canape femmina vanno cadendo, la qual cosa succede o più presto o più tardi secondo che il clima è più o meno caldo, per l'ordinario però alla fine di luglio o al principio d'agosto, allora si sterpa la canapa fiorita. Se maggior tempo rimanesse nella terra ciò non sarebbe senza pregiudizio. Ma per altra parte se si cogliesse prima che fosse giunta alla perfetta maturità allora si correrebbe pericolo di avere ben pochi semi e quelli vuoti ed infecondi. Allora s'entra nel canepajo e fusto per fusto si sterpa il canape maschio, avvertendo di danneggiare il meno che sia possibile la canape da seme, la quale deve rimanere ancora in terra per qualche tempo. Avanti questa prima raccolta si seminano sul canepajo de' navoni i quali si coprono colla terra che si rivolta sterpando il canape e dai piedi di coloro che vi lavorano. A misura che si sterpano le piante se ne fanno dei manipoli con avvertire che le pianticelle che li compongono siano a un dipresso egualmente lunghe e che il cominciare della radice sia ad una eguale altezza. Colla pianta più misera del canape stesso si legano i fascetti e si mettono in buon ordine sul campo acciò secchinsi non meno le foglie che i fiocchi, e quand' elleno sieno ben secche si sbattono o contro una tavola o contro un muro o sulla terra stessa acciò non solamente queste cadano, ma acciò una certa polvere molto spessa e di cattivo odore si scuota dalle piante; di questi manipoli se ne fanno dei fasci da trasportarsi poscia

scia al luogo ove debbono macerarsi. Non è bene mescolare il canape maschio colla canape a seme; questa essendo di filo più grosso, men fino e meno dolce non farebbe che rendere d'inferior condizione il filo del maschio. Quando veggasi che il seme della canapa è maturo, lo che succede verso il fine di settembre e che le punte dei rami ingialliscono si svella anch' essa colle regole colle quali si è svelto il maschio e si ponga al sole e secca ripongasi a comodo di cavarne il seme. Alcuni pongono questi, dirò così, covoni o ammucchiati uno sull' altro o coperti d'alquanta terra o capovolti in un fosso scavato apposta due piedi profondo e largo a piacere, li comprimono lateralmente acciò ben si combacino. L' umido ed il caldo che concepiscono li fa fermentare e ciò pretendesi che ne concuoca i semi e li renda più maturi e migliori e più facili a cavarsi dai suoi loculi. Non bisogna però lasciarvi troppo i fasci, in questo stato essi ammuffirebbono. Quando i capi sieno ben secchi leggiermente si battono su l'aja ben monda o sopra una coperta; i semi che cadono a queste prime scosse sono li migliori e si serbano per seminarsi l'anno vegnente: il seme vecchio o non germoglia o fa piante assai deboli. Si tagliano dopo i capi e facendoli ben seccare vi daranno con poco di pena il rimanente del seme. Male fanno coloro che sterpano senza differenza il canape maschio e la femmina al tempo stesso lasciando su gli orli del campo quelle piante della femmina le quali si credono sufficienti a somministrare il seme per l'anno avvenire. Due danni provengono da questa pratica, il seme che si raccoglie non è maturo e poco serve ed il filo del canape non è formato e perciò resta inferiore ed imperfetto. Alcuni economi ove sterpano la femmina della canape piantano dei navoni per averne di due stagioni. Sonovi di quelli

li i quali negligentando il canepajo spargono quà e là per li campi seminati di fagiuoli o d'altri legumi il seme di canapa per averne piante assai grosse e cariche di seme da farne olio. Colta la canape, tolti i semi ec. si fa macerare. Questo è un articolo molto interessante, dalla macerazione dipendendo la finezza, la bianchezza, la bontà e la copia della canape. Ognuno sa che il tronco della canape è quasi quadrangolare, villoso, rigido al tatto, vuoto al di dentro e che la di lei scorza è formata di varj fili i quali sono uniti da un liquore glutinoso ed attaccaticcio. Si macera appunto il canape per iscioglier questa colla e disunire le fila per poscia porle in opera. Molti sono i metodi per questa macerazione, mentre alcuni si servono d'acque stagnanti, altri d'acque correnti, alcuni delle sorgenti. Tutte l'acque sono buone e migliori se siano riscaldate dal sole, parlando secondo la pratica più comune in tanti paesi, principalmente ove operano le donne. La canape essendo ben ordinata sul fondo dell'acqua si assicura o con pietre o con legni e colà si lascia fino a tanto che la scorza si distacca dal tronco. Conviene attendere diligentemente il tempo per cavare dall'acqua la canape. Il freddo e l'umido se inteneriscono il filo più del dovere esso resta senza forza, per altra parte se poco resti nell'acqua non istaccasi dal legno e si perde molto di profitto. Il tempo proporzionale dipende dalla qualità dell'acqua, dal calore della stagione e dalla qualità stessa del canape. L'acqua stagnante lo stagiona più presto che la corrente, e quella ha questo vantaggio di più che rende il filo assai morbido; ma per altra parte viene pregiudicato nella bianchezza contraendo un giallastro il quale però coll'imbiancarsi delle tele svanisce affatto. Prima di mettere a macerare la canape tagliate le punte e le radiche; queste non vi

vi danno filo e per altra parte vi guastano il rimanente. Per l'ordinario si fa seccare il canape prima di metterlo in macero. Marcandier riprova questa pratica ed insinua di macerarlo ancor verde; si guadagna con questo metodo alquanto di tempo macerandosi assai più presto. Esposta la canape all'intemperie del tempo, alla rugiada, al sole, alla pioggia, essa si macera se abbiasi l'attenzione di spesso rivolgerla. Non sarà però mai egualmente macerata benchè dicasi che vi darà le fila di un bianco più argentino. La canape che proviene da un terreno leggero ed umido si macera più facilmente come pure la canapa acerba, ma in questa siccome le sue fila sono ancora erbacee hanno poca consistenza e rendono dello scapito nella mercanzia. Du-Hamel ha tentato cento modi per distaccare la scorza della canape dal suo legno, ma finalmente si dichiara che il macerarla al solito è il migliore fra tutti i metodi. Egli per altro fissa questi tre punti: 1. che la canape si macera più presto in un'acqua stagnante che in un'acqua corrente e così più presto in un' acqua torbida che in un'acqua chiara: 2. che la macerazione riesce meglio in un tempo caldo che in un tempo freddo: 3. che la canape la quale crebbe in una terra leggera ed umida e che pongasi a macerare di buon' ora si macera più presto di quella che proviene da una terra forte e da luoghi secchi. Da ciò si rileva che egli dia la preferenza alla macerazione nell'acqua stagnante, perchè secondo lui la filaccia ne diviene più morbida e pastosa e capace in conseguenza di più perfetta filatura. Il sig. Marcandier al contrario preferisce la più bella e limpida acqua de' fiumi, allegandone per ragione che la canape non solo n'esce più bianca e meglio condizionata, ma pretendendo inoltre che cali meno al pettine e dia minor quantità di polvere la quale è anche

som-

sommamente perniciosa ai lavoranti. In mezzo a questa controversia la società agraria della provincia di Bretagna per mezzo di nuove esperienze ha creduto di decidere che le canape macerate nelle acque correnti riescono incomparabilmente più bianche e migliori per ogni verso di quelle che si macerano in acque morte.

Con tutto ciò tanti altri osservatori non si sono fermati quì, ma hanno voluto proporre e riproporre nuovi metodi per meglio riuscire nella macerazione sì per la canape che per il lino. Prozet speziale e intendente del giardino delle piante della società reale d'Orleans ha presa una via di mezzo. Egli sostiene che l'acqua corrente è la più opportuna per la macerazione perchè porta via le particelle delle quali devono spogliarsi le fibre a misura che restano libere, la canape riesce fina e bianca, si evita la puzza della macerazione ec., ma propone di mettere la canape o lino in un' acqua alcalizzata o lisciva di ceneri e calce viva dentro un pozzo o un mastello di legno ove s' immergano e si lascino ben inumidire i manipoli e poi lascinsi uno o due giorni a fermentare onde affretti l'operazione e quindi si mettano a macerare al solito nell'acqua corrente. Sei libbre di cenere comune ben cotta con una libbra o una libbra e mezza di calce viva bastano per preparare 200. pinte d'acqua e così in proporzione. All' opposto il sig. dottor Baronio colle sue ricerche inserite nell' Antologia Romana al mese di maggio e giugno del 1789. pretende anzi provato dalla costante osservazione che meglio servano le acque stagnanti de' laghi e delle paludi fra le quali giacciono corrotti molti corpi di piante e di animali che comunicando alle acque i loro sali, olj e parti organiche conservano per tutto il tempo che le piante restano in macero un certo grado di putrida fermentazione che sommamente con-

 tri-

tribuisce all'opra di una perfetta macerazione, e quantunque alcuna volta il lino o canapa riceva con questo mezzo un color bigio, sappiamo però che si leva anche dalla più semplice imbiancatura. Oltre i raziocinj egli si prevale dell' esempio degli Olandesi e dei Bergamaschi. I primi il cui florido commercio in ordine di telerie può giustamente eccitare le altre nazioni ad imitare le loro manifatture si prevalgono per la macerazione di un' acqua alla quale comunicano un leggero grado di putredine col caricare il loro lino posto in macero con della materia fetente sicuramente putrida che viene deposta da altro lino, e finita la macerazione conservano con gelosia il sedimento che giace in fondo de'loro maceratoj stessi; ed in quella maniera che i nostri poco avveduti agricoltori caricano il loro lino e la canape con pezzi di legno, terra, sassi ec. in Olanda si prevalgono in vece di questo sedimento; non già che siano persuasi che la putrida qualità che acquista l' acqua con questo mezzo sia l'agente principale della più perfetta macerazione, ma essi credono che siccome questo sedimento dà al lino ed alla canape una leggera tinta cenerognola, dicono che per via di questo colore che acquista all' occasione della macerazione il lino s'imbianca meglio e la tela che se ne fabrica riesce di un colore alquanto vivo. I Cremaschi il lino de' quali è superiore nella bellezza ed in tutte le altre proprietà a qualunque altro d'Italia per la finezza del suo filato, per la morbidezza e forza insieme lo fanno macerare in un' acqua tanto sporca e fetente che i nostri contadini ne pronosticherebbero pessima riuscita. Quando i Cremaschi hanno fabricato una volta un maceratojo che suol essere molto grande ad altro non pensano che ad affittarlo, nè si curano mai di spazzarlo; esso contiene il sedimento di molte macerazioni e di molti an-

ni,

ni, l'acqua manda un putrido odore nauseoso e quando il maceratojo riesce tanto pieno delle fecce deposte dalla loro macerazione che più non possa capire altro lino lo abbandonano. Su questi fondamenti il sig. Baronio ha cercato di dare alle acque un' attitudine artificiale uniforme per la macerazione del lino e della canape e l' ha trovata col far mettere delle foglie secche di pioppo, di salice e di betula a digerire nell' acqua per un mese e servirsi poi della stessa acqua per la macerazione in un fosso senza esito contiguo al primo ove si mettono le foglie. Se si potesse fare questo fosso in un luogo dove venisse a riuscire circondato da pioppi, salici, betule e simili piante nel cadere naturalmente le foglie di esse manterrebbero l'acqua sempre disposta più o meno alla putrefazione e si eviterebbe l'incomodo di trasportarle. Le foglie secche sono le migliori perchè entrano lentamente in fermentazione e non comunicano alcun cattivo odore all' acqua, condizione sulla quale non si possono vincere facilmente i pregiudizj dei contadini nostri troppo accostumati a valutare con preferenza l' acqua limpida. E' indifferente la capacità del cavo che dee immediatamente servir alla macerazione del lino e della canape come pure la quantità dell' acqua di cui deve essere riempiuto; basta soltanto che vi sia quella proporzione che si desidera in proporzione della quantità del lino o canape che si vuol macerare. Quello che è indispensabile si è che si possa entrare nel maceratojo comodamente senza guastare la canapa o lino per voltarlo e rivoltarlo quando bisogna e che s'impediscano altre accidentali misture nell' acqua che le comunichino un maggior grado di putrefazione di quello che si richieda. Oltre queste avvertenze si deve osservare di mettere la canapa o lino in macero quando è secco o quasi secco, perchè essendo ancor fresco tanto il lino

che la canape vanno soggetti a quell' inconveniente a cui sono sottoposte le piante cariche di mucilagine le quali poste a macerare invece di deporre la loro parte estrattiva nell'acqua formano un *magma*. Non si può ottenere questa parte estrattiva se le piante non sono secche, ragione per cui la borraggine, la buglossa, tutti i malvacei ed altre simili piante per ben macerarle quando sono fresche conviene ajutare l' acqua col calore del fuoco e coll' aggiunta di qualche sale medio o alcalino, altrimente l'acqua è affatto inefficace a cavare da queste piante la porzione estrattiva. L'altra condizione a cui conviene badare è che i fascetti del lino e della canape non sieno molto grossi e legati troppo fortemente e che siano assortiti in modo che siano separati quei fascetti formati di lino grosso o di canapa di tal fatta da quelli che sono più fini e che distintamente sieno posti a macerare, poichè una porzione verrebbe ad essere ancor dura quando l'altra sarebbe troppo macerata e quindi riuscirebbe vicendevolmente imperfetta la macerazione. Lo stesso deve dirsi di quello che è stato colto troppo maturo e meno maturo, il secondo de'quali fermenta più presto di quello che è già pervenuto allo stato di maturazione. Bisogna altresì avvertire che siccome variano sovente le vicende delle stagioni in cui la canape o il lino sta vegetando in campagna, a misura della loro varietà diversi devono essere i gradi della macerazione. Cosicchè se la stagione sarà stata soverchiamente piovosa allora converrà lasciare la canape e il lino in macero minore spazio di tempo; lo stesso pure vale quando dopo essere cresciuto troppo rigoglioso siasi poi piegato a terra, come anche se a cagione delle nebbie la pianta avesse contratta troppa umidità, nel qual caso una breve macerazione può bastare. Tutto l'opposto deve praticarsi se la ca-

na-

nape e il lino si sia maturato in campagna esente da quelle moleste vicende di tempi or nominate: allora sarà buona regola lasciare la pianta in macero più tempo del solito. Non si può in generale stabilire un tempo preciso da tenere il lino e la canape nell'acqua. Conviene regolarsi come fanno i contadini che si accorgono essere giunti al loro vero grado della macerazione pigliando in più tempi da fastelli diversi 6. o 8. gambi e dalla parte della cima rompendoli secondo la loro lunghezza e confricandoli in seguito tra due dita: se il tiglio si stacca dalla corteccia ed il midollo che sta nel mezzo si scioglie insieme ad essa e forma come una materia eterogenea, allora si può dire con fondamento sì il lino che la canape essere giunti al suo giusto punto di una perfetta macerazione, al qual tempo conviene cavarli dall'acqua. Le negligenze che riguardano la macerazione o sieno per aver lasciate le piante troppo nell'acqua o per averle poco macerate portano un irreparabile pregiudizio nella qualità dei filati, poichè se il vizio procede da difetto riuscendo il lino e la canape troppo crudi, cotesta asprezza fa sì che non potendosi nelle successive operazioni ben separare l'un dall'altro i fili delle dette piante non abbastanza disciolti nel macero riesce il lino grosso, perchè la materia legnosa e la corteccia non sono interamente distaccati dal filo. La gramolatura e battitura non essendo mezzi abili a spogliare il filo di queste materie eterogenee, succede che non potendosi ben nettare il tiglio passa il lino e la canape dalle mani dei pettinatori alle conocchie pieno di canavaccio e restano le piccole lische involte col filo stesso, il quale nè colla mano, nè col molinello può essere sottilmente tirato, per cui il filato viene poi a riuscire di pessima qualità. Se la macerazione è troppo forte ovvero sia stato il lino e la canape più lungo

 tem-

tempo in macero, in questo caso oltrepassando i limiti di quella necessaria putrefazione che si richiede alla perfetta opera del macero viene ad arrecare grave pregiudizio alla sostanza filacciosa, la quale venendo attaccata da una vera putrefazione riesce il lino e la canape debole, fragilissimo e nelle successive manifatture insieme alle materie eterogenee rompendosi anche il tiglio si riduce la massima parte della pianta in istoppa; e s'ingannano su di ciò quei contadini i quali credono di rimediarvi con tener leggera la gramolatura e col batterlo dolcemente, poichè ne risulta allora un filo sporco e debolissimo che non potendo resistere all' orditura, nè alla follatura ne vengono poi quelle cattive tele che non si possono esitare che a vilissimo prezzo. Quello però che in generale si deve avvertire si è che le piante da macerarsi in questa operazione hanno da rendersi nel loro tiglio domabili sì, ma non a segno di perdere interamente la loro naturale durezza. Siccome la buona macerazione importa che il lino o la canape debba rimanere sempre sott'acqua per tutto il tempo dell'operazione e che non tocchi il fondo limaccioso essendo il maceratojo chiuso all' intorno e cinto anche da una specie di spalto e l'acqua tranquilla, perciò i piccoli fascetti devono essere collocati nella seguente maniera. Già sogliono combinarsi in maniera che da un'estremità sono larghi e dall' altra sono più stretti e rappresentano in certa maniera la figura di un cono: appunto questa loro particolare struttura serve all' intento che è di legare insieme due fascetti in modo che l'estremità di essi disposte in tal guisa si contrabilancino fra di loro ed il lino viene a riuscire uniformemente collocato nel cavo che vi si mantiene coperto d'acqua senza bisogno di caricarlo di pesi. E perchè il lino si maceri ugualmente bisogna aver cura di rivoltarlo, e co-

e così quelli che avranno una tale incombenza devono essere avvisati di far in maniera che i fastelli conservino la medesima direzione facendo in modo che quelli posti superiormente occupino la parte inferiore del maceratojo senza alterare l'ordine con cui erano posti prima. Tutto ciò appartiene al metodo del Baronio.

Riferiremo finalmente un altro metodo del Vilermoz. Esso consiste nel mettere sotterra tutto il raccolto del lino e della canape in una o più masse ricoprendole di terra ed aspettando l'effetto che succede e che riesce una vera macerazione. Questi maceratoj secchi si scelgano vicini al campo del raccolto o presso all' acqua chiara; nella quale poi metterlo, per essere troppo giovevole il lavare i fascetti con diligenza dopo questa macerazione. Bisogna avvertire di non fare le fosse in terreni sabbionicci, cretosi, sassosi o troppo secchi, questi assorbirebbero l'umidità delle piante. Che se le piante sono molto secche come il lino principalmente che si secca affatto per raccoglierne tutto il seme e se sono troppo mature bisognerà bagnarle prima di metterle sotterra ovvero spruzzarle di mano in mano nell'atto di porle nella fossa: Questo metodo sollecita la macerazione. In un terreno ordinario senza questo mezzo la macerazione riguardo alla canape si compisce in 15. giorni o in 3. settimane al più, che è quanto può desiderare un coltivatore di questa pianta che voglia mettere nel medesimo cavo le piante da semente le quali stanno un tal tempo di più nel campo per maturare. Quelli che lo mettono tutto alla rinfusa pregiudicano alla buona qualità del tiglio. Per questa macerazione o si usino fossi cinti di mura come antichi conservatorj d'acqua già disseccati o come quelli da concime che sollecitano l'operazione col lievito fermentativo che essi procurano, o si usino fossi fatti in terre abbondanti

di gessi o di ferro l' operazione si compisce sempre ugualmente, colla precauzione per altro di coprire la massa al fondo, ai lati e alla superficie con giunchi, paglia ed altri vegetabili consimili. Si deve osservare parimente di porre al fondo del cavo quelle piante che non ostante l'essere del medesimo campo sono difficili a macerarsi. Se la massa è piccola si dee preferire una fossa che sia più profonda e meno larga e coprire la superficie di terra all' altezza di un mezzo piede acciò piovendo le piante non vengano ad essere bagnate ed acciò che principalmente sia forzato a concentrarsi e circolare per la massa tutto quel gaz tanto vantaggioso che si sprigiona durante l'operazione. Non si dee metter piede, nè camminare sopra la superficie della fossa purchè non fosse coperta di pertiche, altrimente si vedrebbe calare la terra e anderebbe fra gl'interstizj dei manipoli e delle tiglia istesse. E' cosa essenzialissima mentre le piante si dispongono dentro il cavo il metterne molte di esse in piedi tra' manipoli ed in più luoghi differenti ed in tal modo che un poco rialzino dalla superficie della terra che copre, oppure che facilmente si possano scorgere. Queste devono servire da misuratrici, poichè estraendole in diversi tempi si riscontrano i progressi e i gradi della macerazione. In tale operazione avviene ciò che è comune a tutti i vegetabili freschi e bagnati sepolti sotterra a poca profondità: quelle piante col tempo diverrebbero concime, ma sospendendo a tempo la fermentazione la sola colla delle piante sarà quella che rimarrà scomposta. Esse dunque si sono gonfiate, dilatate per l'umidità, il tessuto reticolare si è rotto e l'epiderme ancora in tutte le sue parti, i gaz acidi infiammabili, flogisticati e l'aria atmosferica si sono uniti sopra la detta colla, hanno giovato alla dissoluzione, a seconda de' loro diversi generi, hanno penetrato le piante e le terre adjacenti. Per tal

modo queste terre imbevute di quei gaz e di quei corpi mucosi distrutti riescono di buon concime, giacchè si sa al presente che le sostanze mucose animali o vegetabili fanno in essenza il letame non servendo ad altro le terre che una volta si tenevano per succedaneo ai letami se non se ad accrescere, dividere e correggere le terre nuove nelle quali si ripongono. Non si produce punto di gaz putrido o fetente in questa specie di macerazione come nelle altre, poichè esso viene assorbito o corretto al momento che si produce. Queste piante levate e messe all'aria per seccarle danno un leggerissimo odore che non è nemmeno spiacevole a molte persone. Gl'insetti sono quelli che possono temersi in questa macerazione come anche nelle macerazioni all' aria e all'acqua, ma non saranno in gran numero; e a questi si potrà ovviare coll'unire alla canape o al lino altri vegetabili per allontanarli o farli perire o per determinarveli particolarmente, giacchè si conoscono i costumi e la natura della maggior parte. In prova che questa macerazione riesce perfetta, la manifattura di queste piante non vi lascia scorgere punto di mucilaginoso senza lavarle, essendo secche facilmente si rompono e sono bianche niente meno di quelle macerate nell'acqua corrente e molto più lo sono se si lavano prima di seccarle. Le piante di questo canape tanto del primo che del secondo tiglio sono in tutto simili al canape macerato con ranni o liscive nella più convenevole maniera, e bisogna essere molto intelligenti per trovarle coll'occhio in qualità inferiori. La differenza è in questo: 100. libbre di questo canape macerato in secco sotterra hanno pesato 42. libbre ed hanno reso pettinato 8. libbre di tiglio netto e bianco. Si vede che essendo pesante deve contenere assai più di parti estranee e che è meno docile e morbido non ostante che si spato.

toli, si batta e si pettini fino, nelle quali operazioni esso fa assai maggior perdita. Le tele che vengono fatte da esso corrispondono meno in lunghezza benchè più forti. Stante quest' ultima qualità potrebbe essere preferito in più arti tanto più dai coltivatori poco gelosi della miglior qualità in confronto del maggior peso. Un tal metodo gioverà principalmente per le canapi grosse da cordami ec. e ove non sia troppa acqua, che così non si guasta e l'aria non s'infetta. Starà al coltivatore un poco intendente e colto di sceglier questo o quell' altro metodo che crederà più adattato alle sue circostanze, al clima, all'acqua ec. e farvi delle osservazioni più studiate per renderli più universali e togliere occorrendo dalla testa di chi segue le pratiche vecchie i pregiudizj che possono recare ostacolo alle novità utili. Seguendosi il metodo ordinario della macerazione nell' acqua, quando il coltivatore si accorge che la canape è arrivata al suo giusto punto che abbiamo accennato cavinsi i manipoli dall' acqua, si lavino dalle mucosità e mettansi ad asciugare al coperto dall' acque e dalla rugiada o al sole o nei forni usuali. Segnale che il canape è ben macerato si è quando asciugandosi si piega in arco e si rompe da sè stesso. Se non siavi campo da gramolarlo o romperlo si conservi in luogo asciutto. Si può anche in luogo asciutto conservare prima di macerarlo e ciò anzi deve farsi nella canape da frutto allor quando la stagione autunnale sia o fredda o piovosa. I freschi dell'autunno non farebbono che marcirlo in vece di macerarlo di modo che non se ne caverebbe che una stoppa assai nera ed assai corta. In tal caso dopo averlo sgranato e ben seccato deve conservarsi fino al seguente maggio in luogo come dicemmo asciutto e sicuro da sorci.

Maniera di gramolare la canapa. Quando la canapa sia

sia bastevolmente secca dal suo bagno nel quale è stata preparata i filamenti si staccano facilmente dalla parte legnosa scortecciando, vale a dire rompendo la cima di un canavaccio e tirando via da un capo all' altro la corteccia che gli stà d'intorno. Siffatta operazione usitata in certi paesi è lunghissima. Si pone comunemente in uso la gramola. Con questa la maniera di rompere il lino è così facile che un fanciullo in poche ore se ne impratichisce. La gramola o maciulla è un banco di legno alto circa due piedi e mezzo, la parte superiore è fatta d'un travicello superiormente scanalato per lungo di cima in fondo. Un altro pezzo di legno egualmente lungo, rotondo per di sopra e scanalato per di sotto in tal foggia che le parti prominenti della scanalatura di un legno vadano ad inserirsi nell'altro in quella guisa appunto che un coltello serratojo colla lama entra nella crena del manico. Questo legno appunto come una lama di coltello viene con una caviglia attaccato all' altro e la opposta punta viene fornita di un lungo manico col quale si batte il canape e si stritola la di lui interior parte, si dividono le fila e si rende preparato per essere filato. Chi facesse due cilindri scanalati i quali combacciandosi nelle incavature e prominenze, cioè le prominenze dell' uno entrassero negli scavi dell'altro, col giro d'una ruota che potrebbe farsi girare coll' acqua da un giovine che ordinasse il lino sotto i cilindri risparmierebbe molto lavoro e molta polvere. La detta società agraria di Bretagna si propone di esaminare colla sperienza se la gramola di Livonia sia preferibile a quella che si usa in Francia, la quale è quella stessa costumata in Italia, come congetturasi dalla configurazione della sua struttura, la quale sembra adattata a distruggere meno i filamenti della canape allor che ella si gramola. I Bolognesi hanno

un

un-metodo eccellente per gramolare la canapa valendosi di due specie di stromenti, uno chiamato la grama, l'altro la gramella. Questo metodo è diffuso anche nello Stato Veneto ad insinuazione dei Signori Savj deputati alla mercanzia. Quale sia questo, V. *Maciulla*. Il filo così preparato contiene ancora certe parti straniere da cui conviene disbrigarlo. Per tal effetto gli uni lo spatolano, altri come in Livonia lo fanno passare sotto un rotolo assai pesante mosso col mezzo di una ruota ad acqua che rotola sopra una tavola rotonda con una estrema rapidità. Le fila della canape che sono passate sotto questa macchina si dividono e separano meglio che nella prima operazione: l'inconveniente di tal metodo si è la gran polvere la quale cagiona agli operaj malattie gravissime. In alcuni paesi tutta questa operazione di mondare la canape si fa in altra maniera per mano di donne. Secchi che siano i manipoli macerati prima si rompono alla meglio sopra un pilo di legno rotondo o quadrato alto circa due palmi e mezzo, largo uno e mezzo, nel cui mezzo dalla parte superiore vi è un canale da una parte all' altra profondo mezzo palmo e largo 4. in 5. dita; una donna posta a sedere da una parte tiene nella mano sinistra il manipolo quasi per la punta, comincia a metterlo dalla parte opposta per traverso all' incavo del ceppo e con una mazza lunga un palmo, larga mezzo e alta un dito e mezzo senza il manico di mezzo palmo e scantonata rompe mano mano il legno più minutamente che può. Scosso bene il manipolo lo passa in mano di un' altra donna che finisce di mondarlo colla gramola di questa forma. Pare un cavalletto alto circa 4. palmi, ma da un piede all' altro vi sono tre tavole della grossezza d'un dito, alte 4. in 5., poste in coltello e distanti una dall' altra poco più di un dito. Ad una

del-

delle estremità sono attaccate due altre tavolette fatte a coltello, che riunite nell' altra estremità in un manubrio si alzano e si abbassano ed entrano nelle divisioni delle tavole del cavalletto: a traverso di queste si mette il manipolo della canape mondato come sopra e battendolo e ribattendolo così fra quegl' incastri la donna in piedi e tirandolo fuori ogni due o tre volte per iscuoterlo si netta quasi perfettamente. Allorchè la canape col mezzo dell' accennate operazioni è rimasta spogliata della parte legnosa viene pettinata per diverse mani di pettini dai più grossi ai più fini, in tal modo ella acquista mollezza, bianchezza e finezza. O scortecciandosi il canape a mano o battendosi fra i denti della maciulla si stacca dalla parte legnosa bensì, ma non perde tutti i corpi stranieri che sono mescolati con esso; tali sarebbono le foglie, la polvere, la terra ec. e per altra parte le fibre sono ancora troppo inviluppate per impiegarsi in questo stato; le fibre longitudinali sono una specie di nastrucci i quali devono essere divisi. Questa operazione di purgarla e dividerla chiamasi raffinamento. Si batte per ciò fare con magli di legno in mortaj parimenti di legno, si fa passare sotto una pietra da mulino come quello per infrangere i semi per cavarne dell' olio, o sotto un cilindro grave di pietra come s'usa negli Svizzeri. Per meglio separarlo poi si frega insieme e si stropiccia per tutti i versi. Questa operazione è molto incomoda e fa della molta polvere assai dannosa ed incomoda agli operaj. Tutto questo si fa tenendo sempre legati i fascetti della canape acciò le fila non s'imbroglino. Ciò ancora non basta. Sovra una tavola in piedi liscia con una specie di coltello tagliente si va spatolando e battendo la canape, colla quale operazione cadono in terra i corpi stranieri mescolati colla canape, e talvolta tan-

tanto si purga e si divide la canape che come dicesi che succede a Venezia per l'opere più grosse non ha di mestieri di essere pettinata. Il pettinatore o le pettinatrici devono procurare di pettinar la canapa egualmente sulle punte che nel mezzo ec. V. *Pettinare*. Marcandier dopo replicate sperienze è giunto a darle finalmente e senza spesa tutte le buone qualità che le mancavano ed a risparmiare di molto la fatica e la sanità degli operaj. Dopo che la canape ha ricevute le prime operazioni, cioè d'esser franta, gramolata e ridotta in filo egli propone di prendere esso filo in piccole matasse, di metterle in vasi ripieni d'acqua e di lasciarvele parecchi giorni avendo attenzione di torcerle e confricarle nell' acqua medesima senza intricarle. Codesta operazione è come una seconda macerazione. La canape si scarica interamente della sua gomma. Si torce, si lava bene al fiume, poi si batte sopra una tavola e lavasi ancor nuovamente. Si conosce che la canapa è purgata dalla sua gomma quando ha un occhio assai chiaro. Allora le parti della canape medesima si separano, si nettano ed appariscono belle come se fosse stata pettinata. Si torce e si fa seccare sulle pertiche. La canape preparata con tal modo sembra composta come da altrettante fila di seta. Varie sperienze hanno insegnato che mercè a tale operazione la più cattiva canape e la meno adattata può acquistare qualità che la eguaglino a quella che si riguarda come la più perfetta. Dopo quest' operazione si consegna la canape al pettinatore onde l'affini. Non evvi più bisogno di batterla, la materia si lavora più facilmente e l'operajo non va più esposto a quella così dannosa polvere della quale abbiamo parlato. La canape così preparata uguaglia il lino più bello, nè dà che un terzo di stoppe. Questa stoppa che fino adesso

non

non era stata impiegata che da' cordajuoli reca una materia fina, bianca e morbida di cui per anche non era conosciuto l'uso. Cardandola se ne fa ovatta, la quale val meglio delle ovatte ordinarie e filandola se ne può fare anche buon filo. Filandosi questa mescolata con del cotone, lino, seta ed anche con lana e pelo ne risulteranno dei nuovi vantaggi per le manifatture delle quali si sono già fatti dei saggi con riuscita. L'autore pretende che quelle stoppe prendano la natura e le proprietà delle materie alle quali s'uniscono e che meschiandole colla lana se ne faccia un così bel panno come colla lana sola. Pretende anche che la canape preparata alla sudetta maniera potrà ricevere i più bei colori, che ha questo vantaggio sopra il filosello ossia bavella ed il cotone di poter essere impiegata senza esser filata ed anche senza passar per il pettine, che il filo e le tele saranno infinitamente più facili ad imbiancarsi, che in fine le vele saranno meno dure e pesanti, le corde grosse e sottili più arrendevoli, forti e pronte a scorrere e tutto il rimanente delle manifatture più leggero, forte e sottile. L'autore è andato più avanti colle sue scoperte: nei frantumi stessi più vili, nelle spazzature delle botteghe ove si lavora ha trovata una preziosa materia alla quale punto non si badava. La fa raccogliere con attenzione, tritare e purificar nell' acqua e ne cava una buona materia per le cartiere. La prova fattane è riuscita a maraviglia. Un partigiano del metodo di Marcandier vi ha fatto qualche correzione. La canapa, dice egli, sia macerata alla rugiada, nè maciulla, nè spatola, nè macina debbono rompere le lische interiori. Con questi stromenti si guasta, dice egli, il filo violentandolo ed alterandolo. Il bagnarlo, l'asciugarlo ed il batterlo dolcemente con una pala di legno basta per staccare dalle fibre la parte legno-

gnosa ed ottenerne un filo fino, dolce ed uguale quasi senza scapito ed assai bianco. Quest' ultimo metodo richiede più attenzione che fatica. Non ha dopo ciò il canape che a pettinarsi. Per dare alla nostra canape tutta la finezza che ha quella di Persia il principe di S. Severo ha ideato di farla macerare nuovamente in una lisciva di soda resa prima caustica colla calcina, e affinchè riesca più morbida e più flessibile il sig. conte Nuvolone ha fatta una esperienza che riporta in una sua memoria stampata nel Calendario reale georgico della reale società agraria di Torino per l'anno 1793.: prese 100. libbre di canape della più rozza e nettata della sostanza legnosa l'espose all' azione del sole fino a che fosse ben asciutta, e ridotta a fasci competenti la sottopose alla macina spargendovi sopra 3. libbre di canapuccio e rivolgendo i fasci con rimettervi sopra il seme caduto al piano del macinatojo: questa operazione non durò più di 40. minuti. Esposti in seguito i fasci nuovamente al sole e bene scossi fece pettinare la canapa, la quale riuscì assai morbida e arrendevole. Il prodotto fu di 43. libbre di canape fina, lunga, lucida e flessibile quanto il lino, e libbre 49. e once 6. di stoppa, in guisa che sul totale di 100. libbre non vi scapitò che libbre 7. e once 6. compensate così bene dagli altri vantaggi. Tutte le fin quì riferite esperienze sono sì facili ad eseguirsi e promettono tanto di profitto, che dovrebbono incoraggire alcuno de' miei leggitori a verificarle nei nostri paesi, ed in que' paesi, nei quali il maggior prodotto sono i canapaj. Vedi *Canape della Cina*, *Lino*, *Filo*, *Carbone*, *Verme art.* 1., *Solfanello*.

Nella citata Antologia nell' anno 1785. fu ristampata un'istruzione per coltivare il lino e la canapa d'Olanda nello Stato Pontificio: ora daremo la parte che ri-

riguarda la canapa, al suo articolo daremo quella del lino. Qualunque sia il prudente coltivatore saprà combinarla colle altre regole dette finora. Il terreno che deve prendersi per la coltivazione della canapa d'Olanda vuol essere asciutto, caldo, argilloso e fertile, di buona polpa, maturato dal gelo, al qual oggetto deve rompersi prima dell' inverno ed in gennajo coll' aratro e in questo tempo concimarlo. Il concime ha da essere di sterco bovino o di cavallo ben macerato e meglio se sia unito nella macerazione a quanto più si potrà raccogliere di sterco di polli e di colombi che non ecceda però la quarta parte dell'altro. Se il terreno sarà argilloso, cretoso, con poca o quasi nessuna mescolanza di sabbia facile ad incrostarsi si adopri un concime che tenga soffice la terra, qual è quello dei ritagli di corna ed unghie d'animali e dei ritagli pure di cuojo che si hanno nelle fabriche di conciatura e quello della spazzatura delle botteghe dei ciabattini. Questo concime un poco macerato in un letamajo di sterco di cavalli o bestie bovine serve maravigliosamente a tener caldo il terreno e ad ingrassarlo a lungo, tanto più che il terreno della canapa a differenza di quello coltivato a lino vuol essere adoperato quanti più anni consecutivamente si può per tale prodotto, poichè l'esperienza insegna che tal terreno ogni anno va sempre migliorando. Arato il terreno per la terza volta vi si getta il seme sul fine di marzo, si erpica il terreno e coi rastrelli vi s'incorpora la semente. Il seme della canapa ha da essere il doppio di quello del frumento data una stessa estensione di terreno, acciocchè nasca più fitto e conseguentemente più sottile, onde 3. once si debbono seminare in un terreno di circa 158. palmi romani quadrati. Poichè questa pianta non è ermafrodita, in luglio in cui incomincia a maturare si raccoglie

 pri-

prima la canapa che non porta il seme, la cui perfezione si conosce dalle foglie divenute gialle e dai gambi divenuti bianchi; si divelle colla radice e si lega in piccoli fastelli: lo stesso si fa in appresso coll' altra canapa che porta il seme la quale si lascia esposta per 8. o 10. giorni all' aria per lasciar seccare il seme onde facilmente poi n'esca. La maniera con cui si cava il seme in Olanda e negli altri paesi, eccetto l'Italia dove si adopra il martello di legno e la spatola, è col far passare 8. o 10. piantarelle per volta tra due legni rotondi tenuti fermi dalla mano d'un altro o ad una estremità sola se si adopri una macchinetta fatta a quest' uso ad ambedue le estremità; il che serve a sgranare il seme e spogliar le piante dalle foglie rimaste e colla violenza dello strofinamento a rompere la parte legnosa, onde men tempo tenere a macero la canapa; ovvero si adopra un rastrello con denti fitti di legno o di ferro che facciano l'effetto d'una trafila. Con un martello di legno si ammacca la canepa che non ha portato seme dopo 2. o 3. giorni che siasi lasciata esposta all' aria non tanto per ischiacciarne la corteccia quanto per trarne fuori certa polvere densa e fetida che contiene e che troppo corrompe l'acqua in cui si mette a macerare, massime se l'acqua è corrente che è la migliore. A macerare nell' acqua la canapa vuolsi tenere per 7. o 8. giorni legata in fastelli con sopravi dei pesi perchè tutta stia sott' acqua; ma si avverta che non tocchi il fondo. Il restante dell' operazione per il lino e per la canapa si fa in Olanda a un dipresso come in Italia.

Canape della Cina. Questa specie di canape importantissima forse non è ancora coltivata in Italia. In Inghilterra ove è stata provata da qualcuno nel 1787. e 1788. seminandola in maggio e da altri seminata a caso in giugno è riuscita a meraviglia. Non solamente ha dato un terzo di più della nostrale, ma viene ri-

putata superiore di assai per la sua finezza e robustezza. Le piante giungono all' altezza di 14. e 15. palmi e producono ognuna fino a 30. e 40. rami laterali, de' quali gl' inferiori hanno fino a 5. piedi di lunghezza e gli altri sempre meno a misura che si avvicinano verso la cima. Il sig. Fitzgerald che fu quello che seminò questa canape al principio di giugno in ottobre la trovò fiorita, verso il principio di novembre dovette sterparla perchè offesa da un gelo improviso sul fine di ottobre. Siccome egli non era gran fatto inteso nè della coltivazione della sementa, nè dell'arte di preparar le piante per cavarne la canape, altro non fece senonchè metterle nell' acqua per una quindicina di giorni e poi collocarle ritte ad un muro esposto al mezzo giorno acciò si asciugassero e divenissero bianche, facendo quindi qualche tentativo per vedere come potesse separarsi la canape dalla parte legnosa fu gratamente sorpreso nell'osservare che prendendo la corteccia a poche dita di distanza dalla radice e tirandola pel verso della pianta non solo si separava tutta la canape dal fusto, ma veniva ancor dietro quella de' rami senza rottura alcuna e lasciando interamente pulito il legno. La tenacità e fortezza della canape che ne ottenne gli parve straordinaria, e col solo asciugarla e percuoterla la vide dividersi in un' infinità di fortissime fibre. La canape ch' egli pelò da 32. piante allorchè fu interamente secca pesò 4. libbre e 4. once, ma non credè il sig. Fitzgerald che le sue piante fossero ben mature, e quindi conchiuse che il prodotto può esser maggiore quando siano seminate nelle stagione adattata e nel resto ancora trattate con metodo. La pianta dopo pelata resta di una grata bianchezza ed il fusto rinettato da' suoi rami pare un ben tornito palo. Desso è forato nel mezzo, ma in un fusto che abbia due pollici

di diametro il foro non è più largo di una penna da scrivere. Il suo legno pare assai resistente e se è di durata può adattarsi a molti utili oggetti: in caso contrario si può bruciare per farne ceneri che debbono essere molto ricche di sale. La canape comune nostrale si crede originaria della Persia e ciononostante pare che in tante parti dell' Europa abbia trovato il suo clima nativo: è da sperarsi che riesca lo stesso di quest' altra canape cinese e con molto maggior vantaggio. Ora non sarà difficile provedersi dei semi dall' Inghilterra o dalla Cina stessa e consultando i georgofili nostri che ne hanno anche parlato nei loro libri metterla a profitto, badando che i semi non siano molto vecchi.

Canape delle Indie, *e Bangue*, *Cannabis Indica*, Rumph. *Cannabis similis exotica*, Bauh. *Pin.*, fr. *Bangue*, *ou Banque*, *ou Chanvre des Indes*. E' una pianta che cresce nelle Indie orientali e che ha molta somiglianza colla canape nostrale, ma ne è meno grande, più ramosa, ha il tronco più duro, quasi cilindrico e le sue foglie sono costantemente alterne. La durezza del tronco e la sua scorza sottile rendono questa pianta incapace di dare delle tiglie per la filatura. Forse col coltivarla presso di noi o questo o altro vantaggio potrebbe ricavarsene. Si crede che sia la medesima specie di canape selvatico quella che si conosce sotto il nome di *bakka* e si coltiva dagli Europei al Capo di Buona Speranza e fra gli Ottentotti che l' adoprano a guisa di tabacco sola o mescolata con esso.

Canapuccio, *e Canepuccia*. Il seme della canapa femmina. Oltre gli usi assegnati qui sopra alla voce *Canapa*, può usarsi pur mescolato nella farina per far pane, in caso però di una somma necessità costando egli assai più che il grano e per altra parte non essendo cibo sano. Perciò si è lasciata in disuso la salsa di canapuccio mentovata dal Tanara. V. *Veleno*. Ca-

Canapajò, *e Canepajo*. Luogo ove siasi seminata la canapa. Questa pianta esaurisce assai la terra, perciò come sopra si è detto deve il canepajo essere bene stercorato e ben grasso, nè in certi terreni due volte consecutive deve essere messo a canapa. Si alterni allora e dove quest' anno è stata messa la canapa l'altro si metta il grano il quale riuscirà assai bene a cagione dell' ingrasso che ha servito alla canapa. V. *Canape*.

Canarino, *o Passero canario*, lat. *Passer canarius*, *Avicula zaccharina*, fr. *Serin*. Uccelletto il quale ha il becco corto, giallo sotto la gola, stimato per il suo canto ed a cui s'insegna zuffolare ariette intere ed ancora a proferire alcune parole. Ve n'ha di due sorti. Il canarino comune ed il vero canario: vivono ambedue di sementi di miglio, di panico, di scagliola, di canapuccio, di avena frantumata. L'anagallide li rallegra e li mantien sani. Il canarino comune ha le sue penne gialloverdi, nel maschio vedesi una macchia nera più di quella che ha la femmina; il suo corpo altresì è più giallastro. Questa sorta di canarino non è così selvatico come il cardello, non fa mai baruffa cogli altri uccelli, vola attorno e si prende in autunno. Quando si fanno sentire i primi freddi e cadono le prime nevi esso abbandona i monti, scende alla pianura e si nasconde nelle boscaglie ove fa il suo nido e stassene ritirato tutta l'estate. Quest' uccello fa 4. o 5. uova. Si vede quantità di questi serini o canarini in Ungheria, essi sono di passaggio e capitano ogni tre anni in abbondanza. Nei paesi più caldi non sono sì numerosi. Quest' uccello si alleva in gabbia e canta assai pulitamente. Io non saprei qual nome abbia in Italia se non fosse egli il lucarino o il raperino ai quali convengono varj attributi dei qui descritti. Il canarino vero è comune in Italia; viene in Europa dall' iso-

le Canarie ove nidifica in libertà; fra noi fa il nido nelle gabbie e partorisce per l'ordinario 4. ova. Il di lui colore è vario; mentre havvene de' bianchi, de' cannini, de' verdi, de' macchiati e fino talora de' neri. Se s'accoppiano le femmine col cardello nascono de' muletti particolari per il canto e per il color vago delle piume, ma però infecondi. Si stimano i canarini quanto più sono piccioli e quanto più hanno la coda lunga. Hanno la voce dolce ed acuta, la sostengono assai tempo senza perdere il fiato e con alzarla ed abbassarla fanno una melodia molto piacevole. Essendo senza dubbio il canarino dopo l'usignuolo il più grazioso nel canto ed imparando esso con facilità le ariette ed i minuetti che gli s'insegnano con un organetto, molti ne fanno negozio e massimamente in campagna; il farli nascere, l'allevarli e l'ammaestrarli è un de' trattenimenti di una giovinetta gentildonna e di un religioso nelle ore disoccupate. L'Albino e d'Hervieux hanno dati de' trattati interi circa l'allevare i canarini: a questi due autori rimetto que' miei leggitori i quali bramano d'esserne a fondo istruiti. Per compimento di quest' articolo basta mettere alcune delle cose più necessarie cavate appunto dagli autori accennati. I canarini originarj dalle Canarie, clima caldo, sembrava che non dovessero accomodarsi al nostro e molto meno a quello della Germania; cioè nonostante con alquanto di cura tenuti negli appartamenti non solo conservansi, ma ancora moltiplicano: anzi dirò di più che essendosi un vascello, contenente una quantità di canarini provenienti dalle Canarie, rotto presso all' isola d'Elba, questi augelletti postisi in libertà popolarono l'isola dove per la diversità de' pascoli o del clima si sono in qualche guisa renduti diversi dai comuni ed hanno alquanto degenerato e si possono chiamare canarini bastar-

stardi: i di loro maschi hanno i piedi neri. Si vede ne' canarini come è solito in molti animali dimestici una grande varietà di colori come si è detto di sopra. Avendo noi in Italia molte specie d'uccelli i quali simbolizzano col canarino, quali sarebbono il fanello, il cardellino, il fringuello, il lucarino, il raperino ec. se s'accoppj il maschio di questi colla femmina del passero canario o il canarino colle loro femmine nascono dei muletti di varie specie e variamente differenziati. La stagione d'accoppiare i canarini è la primavera; si metta la coppia in una gabbia stretta prima di metterla nella razza, acciò comincino a dimesticarsi, guardandosi dall'errore nel quale cade chi ne ha molti di accoppiare due maschi e due femmine. Si metta la razza o sia il gabbione, ove devono moltiplicarsi, a buona esposizione come sarebbe a levante, mercè che questi uccelletti delicatissimi patirebbono e forse morrebbono esposti al sole cocente di mezzo giorno o all'aria troppo fredda del settentrione. Si abbia attenzione di trascegliere per istalloni i più be' maschi e di canto migliore, e per avere delle varie specie si accompagnino con femmine le più ben colorite. Quando s'accoppiano canarj del medesimo colore non si speri varietà. Il colore che si desidera predomini nel maschio. I piccoli canarini patrizzano moltissimo. Quando vediate che i due sposi si famigliarizzano allora si deve proveder ad essi con che fabricarsi il nido, un poco di fieno, qualche poco di gramigna, un po di mosco seccato sono i materiali coi quali se lo compongono. Il cotone non solo non è proprio per li nidi, ma è dannoso. S'attacca alle zampe del canarino allora che esce dal nido e si corre pericolo che le uova sieno tolte dal nido stesso e rovesciate e rotte. La borra non mette in questo pericolo le uova come il cotone,

ma ha questo con esso di comune che s' attacca all' ano de' canarini da nido e loro impedisce l'evacuare. Si trovano questi morti a ventre pieno senza indovinarne il perchè. Per risparmiare agli augellini una parte di lavoro nel farsi il nido si mettono nel gabbione dei cestini, i quali però sieno nuovi o ben purgati dai pellicelli che vi farebbono intristire le cove intere. Per risparmiare dipoi tutta la briga alla canarina di fare il nido si accomoda il cestino con della pelle di agnello non nato ossia bassetta, la quale riscalda i piccoli e non reca loro verun danneggiamento. Il cibo ordinario dei canarini nella gabbia si è una mescolanza di miglio, di seme di rapa, canapuccio ed alpiste: quale sia questa pianta, V. *Scagliola*. Questi semi conservansi in una scatola e si somministrano al bisogno. Si dà loro di tanto in tanto qualche pezzo di biscotto consistente, un piede d'indivia, non già persemolo che li fa morire e un osso di sepia a cui stropicciano il becco. Ne' primi giorni che si mettono questi uccellini in razza non è che bene somministrar ad essi dei semi di lattuca, la quale li purga dai cattivi umori contratti nell'inverno. Quando le uova stanno per ischiudersi, deve prepararsi per la nova famigliuola una nodritura succulenta e di facile digestione; cioè questi semi pestati, qualche rosso d'uovo indurito, il tutto inumidito con acqua; rinovando spesso questo cibo acciò non inacidisca. Io ho veduto però per esperienza che non fa di bisogno di tanta diligenza. Ho messo nella gabbia de' canarini in vasi separati, oltre il miglio, panico, canapuccio e scagliola, de' biscottini così asciutti, della mollica di pane mescolata con ovo tosto, dell' ovo tosto così da sè solo, dell'anagallide in seme, della lattuca, de' fiori di cicoria selvatica, le quali erbe tutte io ho messo in fresco in un vaso nella gabbia stessa acciò restas-

se-

sero più verdi. Era un piacere vedere i genitori scegliere e questo seme e quello, unir loro un po di biscottino ed un po d'uovo, impastare il tutto con acqua e portarlo ai piccolini. La natura insegna a queste bestiuole la dose più giusta della mescolanza che non possiamo indovinar noi. Nell' acqua può mettersi alquanto di zucchero o un poco di liquirizia o regolizia. Se vogliansi rendere i canarini più famigliari si avvezzano a mano. Le specie più delicate si ritirano di sotto la madre più tardi, i canarini bigi i quali sono più robusti si possono cavar dal nido 12. o 13. giorni dopo esser nati. Questi devono essere mantenuti con una pasta simile a quella che abbiamo segnata quì sopra. A questi uccellini che si allevano a mano deve darsi a mangiare 11. o 12. volte al giorno e così interpolatamente che non si porga loro a mangiare che quando hanno il gozzo vuoto. Senza quest' attenzione si corre pericolo di soffocarli col troppo cibo. Dopo i 20. o i 25. giorni sono in istato di beccare da per sè. Non vi faccia maraviglia se dopo 15. o 20. giorni che pasconsi senza il vostro soccorso lo ricerchino dipoi aprendo il rostro e cercandovi il boccone. Lor si dia volentieri; questo è il modo di farli uscire dal tempo pericoloso della muda delle penne, stato così crudele che li fa languire e loro toglie la forza e la volontà di mangiare. Difficile al sommo si è il distinguere nei giovani canarini il maschio dalla femmina. Quello suole però avere una fava gialla sotto il collo, il becco più grande e le gambe più alte della femmina. Il maschio non sì tosto mangia da per sè che comincia a canticchiare e spiega il suo canto allorchè ha passato la terribile crisi della muda. Quando vogliasi addestrare il canarino a cantare qualche aria o qualche minuetto 15. giorni dopo che ei mangia da sè si metta solo in una gabbia coper-

perta, e col flagioletto o con un organino gli si suoni tratto tratto l'aria che si ha disegno che impari. Questa gli si ripeta 10. o 12. volte di fila alla mattina, altrettante al mezzo giorno ed altrettante alla sera, sempre a gabbia coperta. Nei canarini ve ne hanno di quelli che sono di maggiore o minore capacità; mentre alcuni in capo a due mesi apprendono la loro lezione e ad altri non bastano sei mesi. Diverse pure sono le inclinazioni degli individui e diversi i temperamenti. Alcuni ajutano di buon grado le femmine nel governo della casa, altri per lo contrario battono la femmina, rompono le uova, uccidono i canarini da nido, li cacciano in terra, guastano il tutto. Questi bisogna separarli dalle femmine subito che elleno comincino a far le uova. Mentre i canarini allevano i suoi parti accade che s'ammalino o per eccesso di fatica o perchè mangiato hanno de' cibi sugosi preparati per li piccolini. Se il maschio patisca si separi dalla femmina e si metta in una gabbia a parte ove tengasi a dieta non somministrandogli che seme di rapa. Deve in oltre esporsi al sole e spruzzarsi con alquanto di vino bianco. Se poi patisca la femmina si separi dalle ova e si mettano sotto ad altre femmine le quali covino nel medesimo tempo. Succede talora che le femmine messe in razza si vedono gonfie e dopo alcuni giorni non mangiano e non possono sostenersi sulle gambe. Questi sintomi vengono causati dalla difficoltà che esse hanno a far l'uovo. In questo caso col capo di una grossa spilla intinta nell' olio di amandola dolce si unga interiormente il canale delle uova e diasi alla medesima femmina una goccia d'olio per quietare i gravi dolori che la tormentano e per agevolare l'emissione dell' uovo. La ripienezza viene cagionata per la troppa quantità de' cibi succulenti o riscaldanti. Questa viene indicata quando rial-

tan-

zando col soffio sul ventre ai canarini le penne si vedono l'intestina assai rosse. Il rimedio più conveniente si è d'immergere più volte al giorno il ventre dell'uccellino nel latte tiepido. Se abbiano perduto l'appetito si faccia una pasta, schiacciando grani di miglio, di panico, di scagliola, di canapa ed un poco di sale. S'impasti tutto con terra grassa e se ne faccia un pastone che durà tutto l'anno. Se alcuno de' vostri canarini si rompa a caso o ala o gamba, si metta subito in una gabbia ove non sieno le verghette ed il cui fondo sia coperto di mosco, abbandonandosi alla natura guarirà perfettamente. Patiscono questi uccellini il mal caduco; stendonsi sorpresi da questo male nella gabbia colle gambe all'aria e gli occhi rivoltati. Se non si soccorrono presto corrono rischio di perire. Si tagli ad essi lo sperone fino a far uscire qualche poco di sangue e si lavino le loro zampe nel vino bianco del quale se ne facciano lor tranguggiare alcune gocce. Dopo poche ore riprendono la sanità. Il genio ed il controgenio ne'canarini spicca assai chiaramente. Due maschi saranno così antipatici che basta talora che uno canti acciò che l'altro s'infurj. Quest'antipatia si scorge più chiaramente quando i canarini sono di colori diversi. Perciò chi vuole accoppiarli conviene che già gli abbia fatti addimesticare insieme avendoli allevati a boccone nello stesso tempo e coll'istesso cibo. Ciò si dice massimamente degli uccelli di specie diversa che si vogliono accoppiare coi canarini. Riguardo ai cardellini che si vogliano mettere in razza colle canarine devesi avere avvertenza di spuntar loro alquanto il rostro; mentre colla troppa acutezza può offendere la gola dei piccolini imbeccandoli, e nuocere alla femmina litigando talvolta con lei. Sovra il tutto non s'accoppino uccelli i quali non abbiano almeno compiuti i due anni;

nè

nè il maschio, nè la femmina prima di tal tempo sono atti alla generazione. Non sempre questi muletti riescono o vaghi o canori; talora ne vengon fuori de' molto ordinarj. Per lo più però quelli che nascono da un fanello e da una canarina hanno un canto assai piacevole, quelli poi che da un canarino e da una cardellina sogliono essere assai belli a vedersi. I migliori canarini sono i nati in Germania e superano quelli delle Canarie per la bellezza e per il canto. Questi primi non vanno soggetti mai ad ingrassarsi essendo a ciò un ostacolo il loro vigore e la lunghezza delle loro piume.

Canavaccio, *o Canovaccio*. Specie di tela assai grossa fatta di canape, che serve colla sua ruvidezza a nettare stoviglie ec.

Cancelli, lat. *Cancelli*, *Clathra*, fr. *Barraux*, *Treillis*. Imposta di porta fatta per lo più di sottili travicelli commessi con qualche distanza fra l'uno e l'altro almeno di 4. dita. Ve ne ha e di ferro e di legno. Sono in uso per lasciare per una parte adito alla vista de' forestieri acciò vedano il giardino o viale o palazzo ec. e per l'altra per impedirne l'entrata, e perciò sogliono essere armati di punte di ferro.

Cancro, lat. *Cancer*, fr. *Ecrevisse*. Segno celeste nel quale il sole entra al mese di giugno.

Cancro. V. *Granchio*.

Cancro, *e Canchero*. Pure è una malattia degli alberi, dei cavalli e degli uccelli. Circa al cancro degli alberi, V. *Albero*, *Vegetazione*, *sez. 2. n.29*. Il cancro poi dei cavalli per l'ordinario comincia con varj tubercoli i quali compariscono, quindi imbianchiscono e diventano lividi: la cura deve cominciare dalla sanguigna e dalla dieta. Sono quindi a proposito i diaforetici e que' rimedj i quali retundono l'acrimonia della linfa, l'acciajo, il fegato d'antimonio ec.; per la cura

ra esteriore s' impiegano i caustici sulla carne e sulle glandule, non già su i tendini e su i nervi e su i vasi grossi. Gli uccelli pur anche sono soggetti al cancro. Per guarirli si metta sul loro becco mele squagliato con vino bianco e sulla piaga polvere di cerfoglio.

Cancro volante. Si conosce il cancro volante ossia ulcere fagedenica dalla comparsa di certe macchie di color rosso ed alle volte giallo e poi nero, che si osservano sopra o sotto la lingua, ed alle volte nell' interno orifizio dell' ano de' bestiami, le quali successivamente si convertono in varie piccole vessiche ripiene d'un umore corrosivo e maligno; quindi queste rompendosi formano delle esulcerazioni, alle quali succede lo sfacelo, dal che la morte. Si suole alle volte il cancro volante manifestare qualche giorno avanti, alcune volte poi all'impensata assale i bestiami; onde è necessario sovente visitare le dette parti per quindi potere somministrare una pronta ed efficace cura. Questa malattia produsse grave mortalità ne' bovi di alcune provincie dello Stato Pontifico nell' anno 1786. Appena che appariranno nella lingua le sopra riferite vessichette, converrà subito romperle o tagliarle con una moneta d'argento dentata, procurando che l' umore maligno ivi raccolto o condensato venga espulso dalla bocca dell' animale, badando che per la gola non cali nello stomaco: converrà quindi asterger la piaga con panno di lino ruvido, con sale, pepe e fuliggine, ed in appresso si laverà con un' infusione fatta nell' aceto con aglio pesto, rosmarino, bacche di ginepro ed erbe aromatiche, il quale rimedio ripeter si dovrà per tre volte al giorno. La bevanda comune sia acqua fresca con aceto. Si frameschino nel cibo menta ortense, origano, isopo e altre erbe consimili. Nelle stalle vi sieno de' profumi di aceto, di bacche di

di ginepro e di satureja. Questo metodo fu ritrovato efficacissimo nella sudetta epidemia bovina. Se il detto male attaccherà gli animali bovini nell'ano, il che si conosce dalla postrazione di forze, dagli occhi lagrimosi e languenti, allora si dovranno rompere le sudette vessichette con introdurre una mano ben unta di butiro nell'orifizio medesimo.

Candela, lat. *Candela*, fr. *Chandelle*. Non già l'arte del candelajo, ma il risparmio nelle candele è il soggetto principale di questo Dizionario; ma perchè questo dipende dalla fattura delle candele, dalla purezza del sego, dalle qualità dello stoppino e dallo stagionarsi delle materie medesime, ci sarà lecito profondarci alquanto anche nella manifattura di esse per istruire non meno chi per economia volesse farsele fabricare sott'occhio, come chi voglia provedersene acciò non venga ingannato. Qualunque stoppino vegetabile rivestito di materia la quale col suo oleoso o grasso mantenga il fuoco si chiama candela. Per l'ordinario queste materie sono la cera, il sevo, la resina, la pece, lo *sperma ceti*, dalle quali cose la candela prende la sua distinzione e denominazione, onde diciamo candela di sego, di cera, di grasso di balena, torcia a vento ec. Delle candele di cera ne parleremo al suo articolo e delle torcie a vento all'articolo *Torcia*. Il prezzo delle candele di *sperma ceti* o di grasso di balena ragguagliato colla durata delle candele comuni, ne supera di troppo la spesa. Inoltre infettano col cattivo odore le camere ove ardono; o questa puzza sia innata allo *sperma ceti* o sia acquisita col tempo irrancidendosi, io lo lascio in dubbio; l'unica bontà che in esse trovasi è la bella comparsa sembrando esse di cera. Le candele di sego sono quelle le quali essendo in maggior uso occupano qui maggiormente la nostra at-

attenzione. Il sego è differente dal grasso in questo che egli è più consistente. Il sego del bue, della vacca, del toro, del montone, della pecora, della capra ec. è quello che per l'ordinario serve alla fabrica delle nostre candele. Il sego di porco rifiutasi e perchè scola troppo è perchè ardendo manda un pessimo odore e fa un fumo assai nero. Non si suole mettere in opera il sego d'una sola specie d'animale, ma con un sego più asciutto si contempera un sego più morbido e col più facile a fondersi si medica un sego che da sè solo si sfarinarebbe. I pascoli contribuiscono molto alla qualità del sego ed alla bontà delle candele. I pascoli di montagna come più secchi fanno un sego migliore, e gli animali uccisi d'inverno o siano i pascoli secchi che sono forzati a mangiare, o sia il freddo della stagione che lo condensi maggiormente hanno un sego più consistente. Quindi le candele fatte col sego di montagna e quelle fabricate d'inverno debbono essere prescielte dall'economo accurato. Il sego di bue per quanto consistente egli sia è sempre più molle e più grasso del sego di vacca e di toro. Quello di montone e di becco è più secco. Per lo che nelle candele che si fanno per l'inverno si mescola sego di montone o capra a quello del bue. L'untuosità d'un sego corregge l'aridezza dell'altro e si fanno candele consistenti sì, ma che non si sfarinano così facilmente. Evvi chi in vece di mescolare il sego nel fonderlo fa prima gli strati interiori con sego di bue e lo ricopre con due o tre strati di sego di capra o di montone, onde le candele sembrino più appariscenti. Questo metodo è cattivo, perchè squagliandosi il sego di bue troppo più presto che quello di capra, quello è causa che anche il secondo non faccia quella fazione che dovrebbe. Mescolinsi dunque il sego in parti eguali e se deve esser-

servi della parzialità sia per il sego di montone il quale fa le candele più consistenti. Se sopra 20. libbre di sego in fusione metterete una libbra di allume di rocca polverizzato farete candele, oltre la bellezza, di un considerabile risparmio. L'acqua d'allume di rocca messo per fondo nella caldaja ove il sego si fonde lo chiarisce molto, ma usata in troppa quantità fa che le candele strepitino e scoppiettino. Il fondo d'acqua di calce rende molto bianco il sego, ma lo rende di odore cattivo. Se gettisi del cremore di tartaro ridotto in polvere sottilissima nel sego liquefatto fa che si precipiti al fondo una materia grigia ed il sego resta bianco e netto. La sperienza è del Du-Hamel il quale se ne dice contento. La bontà delle candele non dipende solo dalla qualità del sego, ma anche dallo stoppino. Le sostanze animali non sono atte a fare stoppini o lucignoli nè per le candele, nè per le lampadi o lucerne: esse arrostisconsi, s'aggruppano, formano un carbone e la loro fiamma non è che passaggiera; perciò la lana, i crini, i capelli, le budella, la seta, le spoglie di serpe non faranno mai stoppino buono. Le sostanze vegetali tutte quali più quali meno sono adattate. Il legno resinoso e secco, la carta avvoltolata, il lino, la canapa fanno buoni lucignoli non meno per le candele quanto per le lucerne; sopra ogn' altro l'anima delle piante o sia midollo, come del giunco, del sambuco ec. ben secchi ed il cotone filato sono le migliori materie a quest' effetto. Sembra che queste due materie consumandosi in egual tempo che il sego o la cera sieno più d'ogn' altra cosa proporzionati, quando il canape ed il lino mantenendosi più e più resistenti al fuoco s'incurvano accesi sulla candela e la consumano oltre misura. Se trovate nei segretisti la pretesa maniera di fare una lucerna, che vi faccia comparire una

ca-

camera piena di serpi, non lo credete per la ragione sovra addotta. Il cotone per li lucignoli deve essere filato ugualmente, ben bianco e ben secco. Ogni succidume per piccolo che sia, ogni corpo straniero fa carbone con discapito della candela. Uno stoppino ben fatto e rende buona fiamma e conserva la candela. Il numero delle fila componenti lo stoppino dipende dalla sottigliezza de' medesimi, dalla qualità del sego e dalla grossezza della candela. Un lucignolo troppo sottile guasta la candela e fa poco lume. Un lucignolo troppo grosso consuma la candela e tratto tratto deve smoccolarsi. In somma uno stoppino mediocremente minuto e fatto con tutte le regole non impegnerà lo smoccolatojo più di una candela di cera. V. *Verbasco*. In due maniere si fanno le candele di sego, o immergendo lo stoppino nel sego squagliato tante volte quanto basti per la grossezza della candela che avete disegnato, o colle forme e queste esser possono o di metallo ben pulito e liscio o di vetro. In queste si accomoda per mezzo di due stecchi lo stoppino talmente che stia nel mezzo della forma, nella quale si getti poscia il sego ben fuso. Con una copia grande di forme si fa più presto una quantità di candele, ma acciò che vengano belle il sego deve esser più dell' ordinario purgato e tutto della medesima qualità; vale a dire non devesi cominciar la candela con una mescolanza di sego e finirla con un' altra. Il sego si mette nelle forme quando comincia a granire, cioè non troppo caldo, che si attaccherebbe alle forme e scolerebbe dalla parte superiore delle forme non ben turate dallo stoppino. S'infonde il sego nelle forme per mezzo di un vaso di latta fatto in forma d'adacquatojo simile ai vasi da infonder olio o ad un orciuolo da messa. L'inverno è il tempo più a proposito per gittar le candele. Se il sego sia troppo gras-

so e non si distacchi facilmente dalle mole si può render un po più secco mescolandolo coll'allume. Ogni candela fatta di fresco non è mai bianca bene. Le candele fatte per immersione si lasciano imbiancare tenendole sospese in un luogo ben ventilato e coperto o da un tetto o da una tela incerata per impedire l'azione del sole e l'effetto della ruggiada; così usasi comunemente, ma la bianchezza acquistata in questo modo è superficiale e dura poco. Meglio è chiuderle in una cassa foderata di carta o in guardarobbe o armadj ben sigillati e chiusi. Elleno acquistano una bianchezza costante, talchè le candele di due anni sono bianchissime purchè sieno composte di buon sego. Le candele assai vecchie come parimenti quelle assai nuove colano facilmente; il vero tempo di servirsene è il quarto o quinto mese da che sono fatte. E generalmente tutte le candele benchè fatte di buon sego hanno il difetto di puzzare invecchiando. Buoni autori in proposito d'economia esortano per ben conservare le candele di tenerle in luogo fresco e lontane dall' umido: si mettano, dicono altri, nella cenere, altri nella segatura di legno di quercia, nel sabbione, nel miglio, nelle casse di pietra ec. Oliviero di Serres coll' esperienza alla mano c'insegna che se immergansi nell' acqua fresca le candele fatte di fresco e vi si lascino ore 24., purchè non si bagni lo stoppino divengono ben sode e resisteranno molto tempo e saranno assai buone. Lo stesso autore pretende che se facciansi ad uno stoppino due o tre strati di cera e poi si ricopra di sego farassi una candela assai durevole, e Du-Hamel dice il medesimo quando che fondasi cera e sego insieme. A Parigi ed a Bernay si fecero un tempo delle candele chiamate economiche. Esse erano di sego ordinario, ma avevano il lucignolo minore per metà. Per dire il ve-

vero esse duravano quasi il doppio, ma facevano metà solamente di lume. La fabrica si chiuse ben presto. Chi per una bizzarria volesse colorire le candele e farle varie qual marmo non ha che a mescolare nel sego del verderame, dell'endaco, dell'orcanetto e dei colori senza corpo; con sego così colorato voi potrete colorire l'esteriore della candela quand'esce dalla forma disseccata, se poi volete che la tintura s'imbeva in tutta la sostanza della candela facciasi tutta con sego colorato; se la voleste poi far simile al marmo mescolate il vostro sego già tinto, rimenatelo con un pettine ben largo tanto che i colori si mescolino come nel marmo, ma non si uniscano, e versatelo nelle vostre forme. Quando abbiate a comperare candele non le pigliate a numero, ma a peso, esse sono troppo ineguali per potersene fidare. Per conoscere le buone candele, nel che consiste un non ispregevole capo d'economia, osservate lo stoppino o lucignolo se sia di un cotone bianco, netto, filato sottile ed uguale e le fila ben unite in fasci e di giusta grossezza. Dallo stoppino dipende moltissimo l'economia della candela. Il sego sia lucido, bianco, secco e sonoro se si percuota col dito, siano le candele eguali, ben tonde e quasi cilindriche, cioè eguali quasi altrettanto nel fondo che sulla cima. Le candele immerse molte volte per frode da' candelaj hanno una corteccia esteriore di buon sego ed internamente sono composte di sego inferiore. Per evitare l'inganno se ne rompa una o si scagli alquanto con un coltello e col contraposto facilmente si conoscerà la diversità del sego; e per ultimo si paragoneranno le candele da comperarsi con altre delle quali sia nota la buona riuscita. Per ciò fare si piglieranno due candele esattamente del medesimo peso e sopra tutto della medesima mole ed osservando che

che gli stoppini sieno al possibile della medesima grossezza si abbrugieranno nella stessa camera chiusa per evitare l'agitazione dell' aria sovra due piatti di una bilancia mesi in equilibrio. La candela migliore in egual tempo farà preponderare la bilancia. Per paragonare la vivacità del lume, farete in una camera all' oscuro passare il lume dell' una e dell' altra candela per mezzo di due fessure larghe un mezzo pollice sopra di un cartone bianco; il confronto dei due lumi vi farà scorgere il più chiaro. Quando una candela renda una luce più viva, consumi meno e abbia bisogno da smoccolarsi più di raro ed ammorzandosi renda un odore meno cattivo, questa deve giudicarsi buona candela e migliore d'ogn' altra.

Per fare una candela la quale duri 4. giornate e 4. notti. Pigliate del sego del più perfetto e dentro di quello mettete della cera per purificarlo, fate che il tutto si fonda e si raffreddi e ciò per tre volte. Purificato così il sego versatene due once in un vaso di terra e fondetelo di nuovo. Aggiungetevi un' oncia di cera bianca ed altrettanto di trementina, mescolatevi pure alquanto di vecchio legno putrefatto secco e setacciato, riducete il tutto in pasta molle rotolandola sovra d'una lastra di pietra colle mani. Quando cominci ad indurirsi gli si faccia il lucignolo con un piccolo midollo di giunco e formisi una candela. Questa ricetta se le corrispondesse l'esperienza non sarebbe di poca utilità ed esser potrebbe di risparmio a quelli che tengono il lume acceso tutta la notte. Sicura e ottima è anche la ricetta seguente per fare le candele di sego pulite, consistenti e di risparmio. Prendansi 8. libbre di sego che essendo infranto in minuti pezzi si faccia liquefare in una caldaja con entro 2. libbre e un quarto d'acqua. Fuso che sarà questo sego si farà

rà colare spremendolo attraverso di un grosso pannolino dopo di che si rimetterà nella stessa caldaja colla stessa quantità d'acqua e di più una mezza oncia di sal pietra o anche di sal comune, altrettanto di sale ammoniaco e un'oncia di allume calcinato. Si faccia bollire il tutto fino a che la materia non formi più vessiche ed apparisca tutta spianata: allora si ritiri la caldaja e si lasci raffreddare il sego per conservarlo al suo uso dopo di averne tolte con un coltello le impurità che potranno essersi radunate nel fondo. Con questo sego si coleranno le più eccellenti candele le quali saranno assai bianche, odorose e staranno salde nell'ardere, risplenderanno di un chiarissimo ed ugualissimo lume e dureranno più del doppio delle solite candele di sego del medesimo peso. Per aumentare l'effetto si comporrà il loro lucignolo per metà di filo di cotone e per l'altra metà di filo di lino o di canape e s'intonacherà con un poco di sego fuso in cui sarà mescolato un poco di canfora e un poco d'olio di sasso e in mancanza di esso con un poco d'olio d'ulivo. Le replicate esperienze hanno corrisposto all'aspettativa ed è cosa sì facile il mettere la ricetta in pratica che non solo per un privato vantaggio, ma per bene publico i magistrati stessi dovrebbero costringere i publici candelottaj a sostituirla al metodo comune da cui si hanno per lo più candele di poca durata, incomode per tanti riguardi, schifose, puzzolenti e detestabili in ogni tempo, ma specialmente col caldo. E' puerile il rimedio usato da molte donne per accrescere il lume alle candele più della metà, di sotterrarle cioè nella farina o nella crusca. Fra le ordinarie sono le migliori quelle di Spoleto e meno cattive le altre fatte a stampa in altri paesi. Nell' uso di esse è da badarsi che il fetore d'una candela spenta è d'un'indole o natura malefica e vien persino affermato

che sia valevole a cagionare l'aborto in una donna pregnante. V. *Sego*, *Spegnilume*, *Cantina da olio*.

Candelaria. V. *Verbasco*.

Candelette fosforiche o infiammabili. V. *Fosforo.*

Candire, fr. *Candir*. E' un' operazione della farmacia o dell'arte de'confetturieri. Quei semplici e quelle frutta che si conservano in sostanza col bollirle nello zucchero si dicono semplici o frutta candite.

Cane, lat. *Canis*, fr. *Chien*. Animale dimestico noto a ciascuno, assai docile, atto a giovar all' uomo nella caccia, nella guardia ec. Quest' animale, dice Buffon, oltre la bellezza, l'agilità, la vivacità e la forza ha ancora tutte le qualità interiori che possono conciliargli la benevolenza dell' uomo e renderlo degno di entrare in società coll'uomo stesso. Sa concorrere co'suoi disegni, ajutarlo alla caccia, vegliare alla di lui sicurezza, accarezzarlo, servirlo ec. Si comprenderà, siegue Buffon, di quale importanza sia questa specie nell'ordine della natura supponendo per un istante che essa non avesse mai esistito. L'uomo senza l'ajuto del cane come avrebbe potuto conquistare ed assoggettarsi gli altri animali? Come potrebbe scoprire e cacciare le bestie feroci senza l'ajuto del cane? Per mettersi in sicurezza e per rendersi padrone dell' universo vivente fu d' uopo procacciarsi un partito frammezzo agli animali, conciliarsi l' amore del cane per opporlo a tutti gli altri. La prima occupazione dell' uomo è stata l'educazione del cane; il frutto di quest' arte fu il possesso, il dominio della terra. Alcuni hanno compreso sotto il genere del cane il lupo, la volpe, il tasso, la ludria o lontra; la conformazione delle parti interne di questi animali ha fatto pendere questi naturalisti a tale opinione, ma le sperienze di Buffon il quale senza profitto ha tentato di far accoppia-

piare codesti animali ci sciolgono la questione. Bisognerà dire che il lupo, il cane, la volpe ec. sieno animali di specie assai distanti per non poter riunirle almeno in questi climi. Quindi si metteranno fra le favole le licische così valenti nate da una cagna coperta dal lupo. Se diasi il caso di qualche strano accoppiamento per ragione della rarità non deve far legge. L'età de' cani si conosce ai denti i quali di bianchi che sono in gioventù diventano gialli e spuntati invecchiando, nel qual tempo parimente spuntano loro alcuni peli sul muso. L'ordinaria durazione della vita de' cani è di circa 14. anni benchè siansene veduti alcuni giungere sino ai 17. Quando la cagna trovasi in calore allora bisogna accoppiarla. Porta i suoi cagnuolini circa due mesi e partorisce 4. 5. e fino a 6. cagnuolini per volta. Se ad essa si tolgano da canto i suoi figliuoletti essa va a cercarli e li prende in bocca con molta cautela. Si pretende che essa cominci sempre dal migliore e che ne determini così la scielta ai cacciatori che lo allevano con preferenza agli altri. Il cane destinato a vivere cogli uomini si pasce di ciò di che essi si pascono. Il pane, la minestra, la carne sono cibo adattato al cane. Le ossa, il pesce e talora anche i frutti saziano la di lui voracità. Il Gallo suggerisce per economia del pane di somministrare ad essi del panello di linosa o di noce, ma forse non sarebbe sano. La varietà de' cani è quasi infinita. Il temperamento, dice Buffon, le facoltà, le abitudini del corpo variano prodigiosamente e la forma stessa non è costante; in un medesimo paese un cane è differentissimo da un altro cane e la specie è per così dire tutta differente da sè medesima ne' differenti climi. In questa prodigiosa variazione altro non si è mantenuto che l'organizzazione interiore e la facoltà di potere produrre tutti insieme, sola prova

evidente che ad onta di questa differenza apparente non compongono eglino che una sola e medesima specie. Siegue Buffon: l'originale dal quale sono tratte tante copie e come il ceppo dell'albero è il cane da pagliajo o cane da pecoraj. Nei cani lasciati nei boschi d'America la natura ha ripigliati i suoi diritti e nel cane divenuto selvatico ha rimessa la figura del cane da pastori; muso lungo, orecchie dritte, pelo ispido, macilenza, leggierezza, ferocia ec. Questi cani così animosi da affrontarsi colle tigri allevati dall' uomo diventano docili, fedeli ed amici di lui. Questo cane primitivo si è impiccolito nella Lapponia, si è mantenuto e perfezionato nella Siberia, nell' Islanda e nella Russia, nella Tartaria e nella Grecia settentrionale si è ingrandito sino a tirarne le vetture. Nella Schiavonia porta solo la valigia delle lettere a uso di corriere per le città e per le campagne. Di questa sorte assai rara in Francia dice Buffon averne veduto un solo il quale seduto aveva cinque piedi d'altezza e sarebbesi creduto un cane danese se l'altezza enorme non ne avesse fatta una notabile differenza. La diversità de'climi è la sola causa d'un simile cambiamento. Il medesimo cane da pagliajo trasferito ne'climi più temperati e fra popoli più colti come in Inghilterra, Francia, Italia, Germania avrà perduto il suo aspetto selvatico, le sue orecchie dritte, il suo pelo rigido e sarà divenuto un cane da toro, un mastino, un bracco, un bassetto. Il mastino trasportato in Inghilterra e nella Guinea, colà ha vestito un pelo più fino, quì lo ha perduto del tutto ed ha fatto il cane turco. Coloro che allevano cani per farne commercio li dividono in 3. classi. La 1. contiene i cani col pelo lungo, la 2. i cani col pelo raso, la 3. i cani nudi o spogli di pelo. I cani con pelo raso sono i doghi d'Inghilterra, questi sono i più arditi, i più ner-

nervosi ed i più vigorosi fra tutti i cani. Il doghino di Germania è di mezzana specie ed il piccolo doghino non è più grande d'un pugno. Il gran danese specie bellissima e ricercatissima si compiace precedere i cavalli e gli equipaggi: ad essi non che a'danesi di piccola specie si recidono le orecchie per rendere la loro testa più bella. Generalmente si tagliano a tutti i cani con pelo raso fuorchè ai cani da caccia. Il gran levriere con pelo raso meschiato collo spagnuolo dà il levriere con pelo lungo. Questi levrieri non hanno odorato, ma l'occhio eccellente, onde si lanciano sulle lepri e le colgono al corso. Il levriere di mezza specie è per lo stesso uso, ma quello della piccola specie è rarissimo e carissimo, nè ricercasi che per la sua elegante figura, giacchè non ha l'istinto di attaccarsi al suo padrone. La superiorità della finezza dell'odorato nei cani dipende dalla grandezza della membrana olfattoria e dal continuo esercizio che fanno questi animali d'un tal organo. V. *Tartufo*. Il bracco o cane corrente ha le orecchie lunghe, pendenti e l'odorato assai fino. Egli precede il cacciatore, fa sbucar fuori il selvaggiume o se l'incontra arrestasi e spaventandolo col guardo lo ferma togliendogli lo spirito nemmeno di fuggirsene: con quest' industria dà tempo al cacciatore di avvicinarsi, di adattarsi al sito per cogliere il selvatico ed anche per ucciderlo fermato e tutto intento a riguardare il cane che fissamente lo mira. Il bracco d'ordinario è bianco ed ha delle macchie rossiccie sul fondo chiaro. Si suol tagliare a codesti cani la coda acciò che nel cacciare meno danneggino le biade col dimenarla. I bassetti sono bassi di gambe, provengono dalle Fiandre e sono buoni per la cacciagione degli animali che si cacciano sotterra come i tassi e le volpi. Fermano e distanano benissimo, si chiamano anche cani da terra.

I ca-

I cani del pelo lungo sono gli spagnuoli della grande e della piccola specie, cacciano i conigli ed i lepri che vanno a ricercare fra gli sterpi. Hanno per l'ordinario gli occhi di color di fuoco. Il barboncello, vale a dire cane peloso della più piccola statura, una volta era a tutta moda, ora è andato quasi in disuso forse per la difficoltà di mantenerlo pulito. Dicesi che il modo di serbare così piccoli animali di queste piccole razze si è di stropicciar loro fintanto che sono giovani la spina dorsale collo spirito di vino o con qualche olio essenziale acre e di nodrirli con molta sobrietà. I barboni della specie grande hanno il pelo arricciato. Sono questi i più d'ogn'altro attaccati al loro padrone e sono eccellenti per la caccia degli uccelli acquatici. V. *Barbone*, *Beccaccia*. Il baubis è un cane inglese buono sopratutto per la caccia delle volpi, dei cignali e d'altre bestie che lasciano un odore forte. Ha il naso duro ed è come i barboni di mezzo pelo, è più lungo e più basso degli altri cani: Il baudo è una razza di cani corridori che vengono dalla Barbaria: Sono proprj per la caccia del cervo: la maggior parte sono bianchi e d'un sol colore. Si chiamano anche cani muti perchè cessano di bajare quando il cervo è a tiro. Altri de'cani non hanno il pelo nè lungo, nè raso e sono cani de' macellai così bravi nella caccia del toro nella Spagna e nello Stato Ecclesiastico. V. *Bufolo*. Il sopralodato Buffon dal quale si è cavato quanto di buono havvi in quest'articolo sottopone all'occhio le figure di queste specie di cani onde più facilmente si distinguano. S'impiegano le pelli de'cani i cui peli sono lunghi, fini e belli per diverse fodere e principalmente per gabbani e anche per manicotti. Affine di dar risalto a tali fodere si fa che imitino col mezzo di differenti preparazioni le mosche e le macchie della pelle della tigre e del-

della pantera. Come queste si facciano, V. *Tintura*. Le pelli di cane acconciate secondo l'arte servono altresì a fare scarpe, guanti da donna e a foderare i palloni o mazzi, de'quali fanno uso gli stampatori per istendere l'inchiostro sopra i caratteri delle stampe. Pochi avvertono ad un fatto curioso che succede in Roma e generalmente in ispecie nelle città grandi. I cani bajano e perseguitano alle volte arrabbiatamente i mendichi e i pezzenti stracciaroli che appena possono scamparne con un buon bastone. Questa persecuzione canina procede dall'esser costoro quelli che per lo più uccidono i cani o per mangiarli o per venderne la pelle. I cani li conoscono all'odorato e avendo l'occhio assuefatto a quelle figure brutte e stracciate perseguitano poi tutti i pezzenti indistintamente. Io ho veduto in un villaggio ridotto quasi alla disperazione un pover uomo per una causa simile e fra i cani più feroci contro di lui vi era un figlio di una cagna che colui si era mangiata. Per la stessa ragione si osserva che portando alle scarpe legacce di pelle di cane non ben conce o ungendosi le scarpe col suo grasso o si è ugualmente perseguitati dai cani o vengono a pisciarvi indosso. Ciò serva di regola o per evitare questi complimenti o per fare una burla a qualche contadino. Dei summentovati cani altri sono utili, altri servono al solo piacere. Di quest'ultimi penso d'averne discorso abbastanza non essendo questi di economia se non se a chi ne voglia fare negozio, ed allora deve osservarsi che gli accoppiamenti di due cani di razze diverse sogliono fare una terza specie, e per l'ordinario accoppiando due specie delle più grandi nasce un cane più grande de'genitori, ed accoppiando delle più piccole nascono cani che superano in picciolezza quelli dai quali provengono. Mi tratterrò alquanto più sui cani utili. Il cane da pagliajo o sia il cane

ne del pastore per naturale suo istinto s'unisce alle pecore e contento di un poco di latte ed anche di un poco di siero gira attorno all' ovile e colle grida dà avviso del lupo e del ladro, e li affronta colle forze che ha ricevute dalla natura. Esso è d'ordinario di pelo bianco o macchiato di nero e si distingue perciò dal lupo col quale si azzuffa. Non ha bisogno di scuola per fare il suo dovere, la compagnia degli altri cani e la voce del pastore l'adestrano ad investire il lupo ed il ladro. Quasi ogni cane serve per guardia alla casa ed o col latrare per piccolo che sia, o col dente la difende e custodisce dai ladroncelli. Per poco che sia adestrato vi precede nei viaggi e scoprendovi se evvi gente appiattata vi mette sull'avvertenza o di apparecchiarvi alla difesa o di salvarvi colla fuga. V. *Latrare*.

Dei cani da caccia. Di cani da caccia ve ne sono varie specie, altri sono per la piuma, altri sono per il pelo. Altri vi fermano e per così dire v'incantano il selvatico, altri ve lo fanno sbucare da' suoi nascondigli, altri colla finezza dell'odorato lo vanno rintracciando, altri scoperto che l'abbiano colla finezza dell' occhio e col corso ve lo perseguitano per piano e per monte fino a che o l'abbiano condotto sotto i vostri colpi o ve ne abbiano fatta preda e riportata a'vostri piedi. Sono questi talmente portati per la caccia che hanno bisogno in questa di freno piuttosto che di sprone, per la qual cosa il cacciatore deve piuttosto trattenerli acciò non corrano per le campagne e facciano levare fuor di tempo il selvatico onde non possa colpirlo. Il buon cane da caccia va col muso vicino a terra, coll'odorato scopre la traccia del selvatico, la siegue di tanto in tanto voltandosi e facendo per così dire segno al cacciatore degli indizj trovati, mostra certa allegrezza quando la caccia gli sembra copiosa.

Tro-

Trovata che l'abbia si ferma immobile temendo di spaventarla e dà tutto l'agio al cacciatore di accostarsi e fino di colpirla sotto il suo naso. Ve ne sono di questi cani così bene educati che trattengono sul luogo una nidata di quaglie o un volo di pernicotti tanto che basti per coprire con una larga rete ed il cane e la caccia. All'articolo *Pernice* e *Quaglia* si spiegherà questa caccia. E questi si chiamano cani da rete. Per frenare il gran fuoco nei cani da caccia primieramente devono essere avvezzati molto ubbidienti al cenno ed alla voce del padrone: se essi si allontanino troppo si richiamino e quando sono ancora novelli si tengano vicini per mezzo d'una corda. Se l'uccello si levi di sotto la posta o per accidente o perchè il cane siasi avventato sopra di esso si chiami il cane a sè e si castighi ben bene. Ciò lo rende avvertito per l'avanti a procedere con maggior riguardo nell'appostare il selvatico ed a frenare l'ardore che lo incita ad investirlo. Se poi le cose siano andate bene ancorchè il selvatico non sia stato ucciso non ostante si regali il cane, si accarezzi e s'incoraggisca. I bracchi, i cani segugi ed i barboni portano la preda in mano al cacciatore. S'accarezzino e si dia loro a mangiare quando ve l'abbiano portata nè guasta coi denti, nè bagnata colla saliva. Non date però mai a mangiare ad essi della caccia mentre si avvezzerebbero a guastarvela. Ve n'ha di quelli i quali essendo giunti ad attrappare o pernice o quaglia viva, viva ed intatta l'hanno portata alle mani del cacciatore. Bracco più propriamente si chiama quel cane che serve per la caccia ed havvene di due specie. Altro è il bracco da seguito ossia da sangue, che dicesi veltro e levriere, ed altro è il bracco da rete ossia da fermo. Quest' ultimo prende nomi diversi relativi alle varie sue costumanze ed alli differenti modi coi quali viene ammaestrato ad uc-

uccellare, tuttochè sia per lo più di una sola specie medesima. Bracco da fermo propriamente si chiama se in veggendo la starna si ferma immobile e senza battere palpebra, aspetta dal cacciatore vicino o lo sparo dello schioppo ovvero il noto segnale. Se per poco tempo si arresta e poi corre volontario alla presa dicesi bracco da punta o da presa. Se i campi trascorre veloce affine soltanto di levarne i volatili si chiama bracco da leva. Se avvezzato alla caccia del falcone sotto la direzione dello stroziere faccia sbucare da'loro covigli i rimpiattati uccelli prende il nome di bracco da ripulita. Che se questo cane sia adestrato ugualmente alla caccia degli uccelli che a quella dei quadrupedi, allora si dice bracco da fermo e da sangue. Finalmente sotto la denominazione di bracco da acqua s'intende il can barbone che facilmente accostumasi a raccorre nell' acqua istessa la preda, come le anitre, i merghi, le foleghe e somiglianti uccelli di lago o di fiume. I contrassegni di un buon cane da fermo o sia di un bracco da rete sono che abbia vasta la fronte, grande, largo, mezzanamente grosso ed assai bene cascante l'orecchio, le narici ben aperte e continuamente fresche, l'occhio vivace e pieno di fuoco e la bocca ben fessa e dentro al palato macchiata di nero. Largo pur anche dee esser il suo petto ed armato di folti e duri peli che ricoprano principalmente lo spicchio di esso e seguano di eguale natura sotto del ventre; siano le sue gambe alquanto grosse, nerborute le coscie, la zampa larga, il calcagno netto e scarmo ed il pelo nel restante liscio, uguale e di macchie nere, oscure o fulve in ogni parte cosperso. In Roma se ne fanno venire degli eccellenti e grandi dalla Sardegna. A questa sorta di cani non si dia un largo cibo, ma si mantengano magri e leggeri; una dose di pane nero, di rado più bianco e talora un po-

poco di latte sono il loro quotidiano nodrimento, non si dia loro nè osso, nè carne; ciò fa che perdano l'odorato. Tengansi alla catena e non sarà che cosa buona se il padrone stesso loro porga di propria mano il cibo e li sciolga dalla catena quando vuole condurli alla campagna. Il levriere o la lascia non ha odorato, ma in compenso ha una vista finissima ed una velocità incredibile. Talora a caso fa sbucare qualche lepre e lo piglia, ma per ordinario allorchè dai bracchi venga svegliato il lepre si lasci il levriere il quale veduto che l'abbia non l'abbandona fino a che non lo abbia preso. V. *Levriere*. Havvi chi è di parere che ai cani massimamente da caccia si debbano imporre nomi monosillabi e non mai lunghi. Quegli s'imprimono meno difficilmente dei secondi nella fantasia del cane, l'intende più prestamente ed ubbidisce con maggior puntualità. Quì non parlo dei cani da cervo, nè dei cani da toro. Quest' ultimi ne'nostri paesi, non essendo quasi affatto in uso le caccie del toro, servono ai macellai e butteri, ed i primi appartengono ai gran signori il di cui pregio è la grandiosità e la magnificenza. Io scrivo a'gentiluomini sì, ma economi, ai quali i parchi ed i boschi e le caccie strepitose del cervo riescono troppo dispendiosi.

Educazione del cane da caccia. Volendosi fare la razza, per mettere la cagna in calore consigliano alcuni di darle una frittata fatta con olio di noce, 6. uova e midolla di pane di frumento, aggiungendo ad essa verso la fine della sua cottura una dozzina di cantaridi, e simili ingredienti vengono da altri ancora proposti. Sarà meglio però attendere le disposizioni della natura che fa andare in calore questi animali due volte l'anno; e sarebbe ben fatto che ciò si potesse ottenere nel mese di novembre acciò venissero alla luce i cagnuolini in gennajo. Quando il suo calore sarà ve-

verso il fine si farà coprire una o due volte al più da un cane della sua specie de' migliori che si trovino e senza difetti. Dura la gravidanza della cagna 63. o 64. giorni. In questo tempo non si deve affaticare di soverchio: si cibi con pane di frumento e non di segala che è rilassante ed aggiungasi tutto al più qualche poco di minestra o latte all' ordinario suo nutrimento; ma non si pasca con troppa lautezza acciò non provi grande difficoltà nel partorire e non le si dia minestra troppo salata o carne cruda che la farebbero abortire. Che se si voglia appostatamente ottenere un tal effetto ad essa si porga la mattina a digiuno del sugo di titimalo mescolato con grasso, ovvero sugo di sabina col latte o finalmente de' pallini di piombo in un bicchiere d'olio; ma sì fatti rimedj dati nel tempo che già siano formati i cagnuolini sono il più delle volte alla madre istessa pericolosi e mortali. Al tempo del parto conviene aver attenzione che tutti escano i cagnuolini un dopo l'altro fino all' ultimo senza che si serrino i vasi. Il numero di una portata suol essere di cinque o sei, ma si sono veduti talvolta sino a 14. cagnucci in un sol parto. Conviene in tal caso rigettarne i più deboli; e per conoscerli evvi come si disse chi li porta lungi dal loro covile e giudica migliori quelli che la madre riprende per li primi;ed altri autori vogliono, che si debbano preferire agli altri que' cagnuolini che succhiano il latte dalle mammelle più vicine al cuore, o quelli che hanno nero il palato, larghe le narici, certe piccole verruche sotto alla gola in numero dispari e non più di uno sprone alle gambe di dietro. Contrassegni più certi di bontà sono l'aver lunghe, assai larghe e crasse le orecchie ed il pelo sotto il ventre irsuto e ruvido.Sgravata la cagna si ponga in luogo temperato nutrendola con minestre cotte in ottimo brodo,

te-

tenendo pulito e mondo il suo letto e cambiandone sovente la paglia. Vi sono delle cagne che dopo d'aver leccato lungamente i loro teneri parti alfine se li mangiano; il che facilmente succede il nono giorno. Se si teme di ciò si ponga ad esse la musaruola. Che se una madre non sia destinata a nudrire i suoi cagnuolini le si farà svanire il latte bagnandole per 8. giorni mattina e sera le mammelle con acqua ferrata. Sogliono i cagnuoletti aprire gli occhi a capo di 9. giorni ed un mese dopo principiano a mangiare. Bisogna però lasciarli sotto alla madre almeno 2. mesi e si dia loro del pane nel latte di capra al giorno e della zuppa nel brodo alla sera. Questo nutrimento si deve continuar loro fino all' età di 6. mesi, tempo in cui essendo già caduti i denti da latte sarà ben fatto accostumarli a cibarsi di solo pane asciutto ed immollato nell' acqua. Quando abbiamo 15. giorni si sterpa loro un nervetto dalla coda che si chiama impropriamente verme. Si prende coi denti o si rompe colle mani la punta della coda al secondo nodo e fortemente tirando si sterpa e conduce appresso il nervetto. Così si fa anche ai gatti, pretendendosi che il supposto verme li faccia dimagrare. Altri più comunemente usano di tagliare quei due ultimi nodi della coda; il che si eseguisce tagliandoli col coltello o con una paletta infuocata. Compiti poi che avranno 3. mesi o secondo alcuni anche dopo 40. giorni si taglia ad essi come dicesi il filetto oppure come altri dicono si toglie loro il verme. Quest'altro preteso verme non è altro parimente che un nervo lungo quanto la metà del dito mignolo, grosso quanto un puntale di stringa ed acuto nelle due punte a guisa di verme, che si trova nella parte inferiore della lingua dei cani. Ingrossa egli moltissimo negli accessi di rabbia del cane e si vuole che il gran pizzicore che in

tal tempo gli reca, le renda furioso, collerico ed inquieto, e pensi di rimaner sollevato qualora possa appoggiare questo nervo mordendo fortemente alcuna cosa. Questo fatto però viene da taluno messo in dubbio ed anche negato. Ciononostante è certo che i cani ai quali è stato tolto questo nervo difficilmente arrabbiano e quando anche ciò succeda non mordono giammai, ma se ne muojono di rabbia come di qualunque altra malattia senza recar danno ad alcuno. Non è dunque da trascurarsi ne' cani questa operazione, che non è punto pericolosa e che anzi li suole render più forti e vivaci. Per eseguirla si apre al cane la bocca attraverso alla quale si colloca una pezzuola che gli impedisca di chiuderla ed afferrata la lingua con un pannolino acciò non strisci rivolgesi all' insù; quindi si conficca un acuto spillone al di sotto del nervo e con leggerissima forza si estrae non avendo attacco, nè aderenza veruna. Altri fanno una leggera incisione di quà e di là del nervo per lungo e sotto ad esso passano un ago infilato con forte filo addoppiando il quale si tira fuori il nervetto procurando di non romperlo. Ciò fatto si lascia il cane in libertà bastando a guarirlo la semplice sua saliva. Ma se la poca abilità dell' operatore avesse prodotta una larga ferita si applichi ad essa un impiastro di foglie di ruta, sale, grasso di porco e mele. Si dice che i cani i quali dall' età di 6. mesi fino ad un anno sono stati pasciuti di carne di cavallo riescano più belli, più forti e migliori degli altri. In Roma e in altre grandi città la prova non sarebbe difficile. Dopo le sudette operazioni avvezzati già a mangiare da sè liberamente si sogliono potendo mandare alla campagna ove si nodriscono con pane di formento e non di segale che è troppo leggero. Quand'abbiano 10. mesi s'addestrano in compagnia degli altri alla caccia

cia accoppiandoli per qualche tempo con un cane più vecchio, che li diriga e con una bacchettina alla mano si fanno fare il suo dovere. Questa ed il pane fanno cacciatore il cane. Riguardo alla caccia del lepre le cagne sono migliori perchè possono addestrarsi al lepre compiuto l'anno. Per ciò fare abbiasi un lepre vivo e lascisi correre su gli occhi della cagna, indi si faccia inseguire da un cane già addestrato, il quale si faccia ritirare all' arrivo della cagna che addestrasi, alla quale si lasci uccidere il lepre medesimo. Il maschio de' cani non si metta al lepre che dopo compiuti i 2. anni. La prerogativa più necessaria di un buon cane da caccia si è che abbia un odorato sopraffino. Per renderglielo anche migliore sarà ben fatto purgarlo il giorno avanti d'introdurlo alla caccia dandogli una zuppa fatta nel brodo di testa di castrato con entro un poco di zolfo in polvere. Alcuni però stimano meglio di fargli ingojare un boccone fatto con mezz'oncia d'agarico e 2. dramme di sal gemma misto con mele rosato solutivo e ricoperto con butiro o cosa simile untuosa, ed il giorno seguente gli danno il brodo sudetto, ma senza zolfo. Avvertasi inoltre di non principiare la caccia prima che il sole abbia asciugata la rugiada o guazza, altrimenti il cane perde facilmente l'odorato e gli si offendono i piedi. Finalmente si abbia l'attenzione di principiare sempre la caccia dalla parte opposta al vento apportatore degli effluvj del selvatico alle acute narici del cane. Siccome un cane ben addestrato alla caccia e fornito di tutte quelle prerogative che lo rendono perfetto e che fin' ora divisammo merita di essere sommamente pregiato ed avuto a caro; così poca stima dee farsi di quelli che sono delle accennate doti in gran parte mancanti. Non è però da spregiarsi un bracco che sia soltanto difettoso nel colorito; mentre

tre egli è ben vero che il pelo troppo bianco di un cane agevolmente si scopre da lontano e mette in fuga i timidi uccelletti, ma si può facilmente impedire un sì fatto disordine tingendo il pelo istesso con qualche adattato liquore che lo renda men vivo e meno appariscente. Saranno dunque opportune le seguenti ricette.

Come il pelo di un cane rendasi nero. Si faccia un ranno o lisciva gagliarda con cenere di quercia e calcina viva: si ponga in essa del litargirio d'argento e dopo d'averlo fatto bollire qualche tempo vi s'immerga alquanto di lana per farne la prova. Se questa si corrode o s'abbrucia aggiungavisi dell'acqua: se non resta colorita abbastanza si seguiti a far cuocere la mistura fino a tanto che la lana sudetta venga a tingersi a dovere. Si tolga allora dal fuoco il liquore e si bagni con esso il pelo del cane, il quale diverrà nero e lucido talmente come se questo fosse il suo color naturale; nè punto imbiancherassi lavandolo, che anzi diverrà sempre più nero, più bello e più vivace. In altra maniera. Riempiasi un'ampolla di sanguisughe, quali poi si versino in un vaso di piombo con entro due volte tanto vino nero o meglio ancora con una simile misura d'aceto, ove si lasceranno per lo spazio di 2. mesi o fino a tanto che si vedano marcite e disciolte in acqua. S'esponga il cane alla sferza del sole, si bagni con questo liquore e vedrassi ben tosto l'effetto. Plinio asserisce che questa tintura è di tale attività che rende neri perfino i denti di colui che la maneggia se non ha egli la precauzione di tenere nella sua bocca dell'olio. Ne sia la fede presso l'autore. In altro modo. Si faccia cuocere ad un fuoco leggero della spuma d'argento e del rame bruciato entro della lisciva assai gagliarda che sia in quantità quadruplicata di detti ingredienti. Questa mistura ancora calda si applichi sovra il pelo che si

vuol

vuol tingere e tosto che sia perfettamente asciutto si lavi coll'acqua calda e diverrà nerissimo. Altre maniere. Gli antichi si servivano per questo effetto di un decotto fatto con foglie di salvia, corteccia di ghiande verdi, frutti di mirto, di roveto e di cipresso, corteccia di radica di leccio ed altre simili cose. Inoltre si dice che facendo cuocere nell' olio comune d'ulivo una lucerta o sia ramarro a cui siasi detratto il capo e la coda, si formi un liquore atto a tingere in nero il pelo di qualunque animale.

Come si tinga in biondo il pelo ad un cane. Infondasi in un ranno fatto con ceneri di rovere un pezzetto di rabarbaro grosso quanto una fava, altrettanto tabacco, un pugno di fieno greco e di paglia d'orzo, varj pezzi di corteccia d' arancio e di legno di guiaco ed alquanto di zafferano. Si faccia bollire il tutto e poi si bagni con quest' acqua il pelo del bracco, che diverrà in un subito di un colore biondo più o meno carico secondo la maggiore o minor quantità delle droghe sudette coloranti rispetto a quella del ranno, che si sarà adoprato nella manipolazione. Altro modo migliore. Ripongasi del mele in un vaso di terra e si seppellisca nel letame per 8. o 10. giorni. Si estragga quindi, si travasi tutta l'acqua che vedrassi sopranuotare e si riponga il resto nello stesso letame per altrettanto tempo. Questa operazione si replichi fino a tanto che tutto o la maggior parte del mele siasi convertita in acqua. Si distilli quest' acqua raccolta ed usciranne prima uno spirito assai limpido e cristallino, poi un olio di color dorato e finalmente un olio rosso. Il primo olio, cioè il dorato, è ottimo a tingere in biondo il pelo, la lana, i capelli e somiglianti cose. Se graziosa fanciulla brama far pompa maggiore di sua bellezza con indorarsi quel crine che forse bruno a lei concesse natura o

che il tempo maligno rendette canuto si valga pure con tutta sicurezza del quì divisato innocente segreto.

Come si muti in rosso il pelo bianco del cane. Ciò s'ottiene mirabilmente bagnando il cane coll'olio rosso che abbiamo detto estrarsi in ultimo luogo dal mele. In altro modo. Ci viene dall'Africa una certa polvere che dicesi alchena o alcana o alcanna composta colle foglie di un arboscello egiziano creduto del genere dei ligustri. Se questa polvere si fa bollire nell' acqua forma una tintura gialla; ma se venga posta in infusione nell'aceto, nel sugo di limone, nella dissoluzione d'allume ovvero nella lisciva, la tintura riesce di color rosso. L'una e l'altra di queste tinture si possono adoperare per colorire il pelo del cane in giallo ed in rosso come meglio si stima. S'avverta però che se in maneggiando sì fatto liquore vengano a bagnarsene le unghie, restano pur esse talmente macchiate e sporche che riesce poi sopra modo difficile il restituirle alla primiera loro bianchezza.

Malattie principali dei cani. La più nota e la più interessante per tanti riguardi è l'idrofobia o rabbia. Questa malattia è cagionata in essi dalla mancanza di bere o di mangiare per parecchi giorni, e non di rado dalla cattiva qualità delle materie corrotte delle quali bene spesso si nutricano o anche per difetto d'un' abbondante traspirazione dopo aver corso lunga pezza. I contrassegni d'un cane arrabbiato sono, di non voler esso mangiare, nè bere, avere la schiuma alla bocca ed alle narici, guardar bieco ed arcigno, avventarsi furioso ad ogni cosa che gli si attraversa sia uomo, sia animale noto o ignoto senza abbajare: morde ed il suo morso comunica ad essi la stessa malattia se non vi si rechi un pronto e risoluto rimedio; e non solamente per via del morso si contrae il veleno, ma la

sa-

saliva sola d'un cane rabbioso ec. può tramandare il veleno per semplice contatto ed applicazione alla pelle. Ne troviamo spesso de' funesti esempi. Restano invase da prima le parti più umide del corpo, come la bocca, la gola e lo stomaco e vi si cagiona un ardore, una siccità ed una irritazione sì grande che l'infermo cade in una alienazione di testa, in convulsioni, in un orrore ed apprensione terribile di tutto ciò che è liquido. Quindi non occorre maravigliarsi se gli animali al paro degli uomini hanno in sì terribile stato un furore ed una insostenibile avversione per l'acqua. Tal effetto come s'impara dagli ammalati dipende dalla impossibilità in cui sono d'ingojare i liquidi, perchè tutte le volte che si sforzano di farlo s'alza secondo che ad essi pare qualche cosa subitamente nella gola che si oppone alla discesa del fluido. I sintomi di questo male sono terribili e sventuratamente i rimedj noti non producono effetti sicuri. Oltre i sudetti segni del cane arrabbiato si osservi che gli altri cani sani vedendolo anche ad una certa distanza si mettono a gridargli appresso o fuggono gridando. I periti distinguono questa rabbia nei cani in varie specie. La rabbia calda e corrente è un veleno che in poco tempo li mena a morte senza rimedio. La rabbia muta si conosce in essi quando perdono l'appetito e cercano d'attuffarsi nell' acqua. Si crede guarirla con far loro prendere una decozione di spatula putrida, sugo d'elleboro nero e ruta, il tutto passato in un pannolino con vino bianco avendo prima salassato il cane. La rabbia cadente, così detta perchè il cane attaccato da quella casca ogni momento senza sapersi sostenere, si cura col seme di peana e col sugo di radica porcina precedendo il salasso. La rabbia sonnolente così chiamata perchè il cane vuol sempre dormire si cura con su-

sugo d'assenzio, polvere d'aloe, corno di cervo polverizzato e due grani d'agarico nel vino bianco. La rabbia reumatica procede da troppa abbondanza di sangue e fa che alla bestia inferma si gonfi il capo. Rimediasi con far bere al cane una decozione di finocchio, vischio, ellera e polipodio bolliti in vino bianco. Essendo la rabbia comune anche ad altre bestie come cavalli, bovi, gatti, lupi ec. e agli uomini, all'articolo *Idrofobia* parleremo più diffusamente dei tentativi che si sono fatti finora quasi sempre inutilmente per guarirla almeno negli uomini la cui vita è troppo importante. Per li cani de' quali ora parliamo è assai meglio di ucciderli prontamente tosto che si scorge in essi un principio del male contagioso, essendo infinitamente meno valutabile la vita di qualunque cane arrabbiato di quello non sia il pericolo che può correre qualche infelice che ne venga morsicato. Nè si fidino i padroni sul proverbio volgare che il cane arrabbiato non morde il padrone: talvolta è vero e si vuole che il cane si allontani spontaneamente dal padrone per non recargli danno, ma più sovente fallisce la regola ed è sempre più sicuro il disprezzarla. Un' avvertenza provata da molte osservazioni e sperimenti può giovare a impedire che non venga questo malore ai cani per via del cattivo nutrimento che loro si somministra principalmente col pane malfatto. A scanso di fatica in città ma più in campagna molti si contentano nel momento medesimo in cui devesi infornare il pane d'impastare alla peggio la farina d'orzo o altra senza farla nè poco nè molto lievitare. A questo pane con ragione si è attribuita la rabbia di molti cani della campagna, poichè oltre la ragione che dimostra la cattiva qualità di quella massa cotta senza precedente fermentazione, si è veduto che quei cacciatori o proprietarj di terre i quali ac-

accortisi di questo difetto hanno dato ai lor cani un buon pane bigio gli hanno avuti in seguito in ottimo stato di salute quando prima ne aveano spesso degli arrabbiati. Tra i preservativi si usa anche di bollare il cane in fronte applicandogli un ferro rovente, ma è un rimedio illusorio.

Come sovente accade in varie malattie degli uomini che la tema e l'inquietudine influiscono più sovra un infermo che il mal reale, due cose dirò le quali benchè sieno alquanto appartate dall' istituto della mia opera, pure hanno luogo in questa, perchè acquietino l'animo dei campagnuoli preoccupati da una falsa apprensione. 1. Che egli è un errore popolare che diventando arrabbiato il cane che mi ha morduto corra anch' io pericolo di essere attaccato dalla rabbia. Di ciò si dubitava per lo passato quand' era in credito la simpatia, gli effluvj ec.; essendosi al presente scoperta la vanità di questa voce non si sospetta più che un cane che da sano mi ha ferito possa divenendo arrabbiato pregiudicarmi. Onde inutile e superfluo è il cercare la morte del cane che vi ha addentato, mentre se è sano la futura sua infermità non può danneggiare e se egli è arrabbiato la di lui morte non giova nè punto nè poco all' offeso. 2. Che per accertarsi se il cane sia o no arrabbiato Petit chirurgo ci offre uno spediente. Conviene, dice egli, stroppicciare la bocca, i denti e le gengive del cane morto con un pezzo di carne cotta che porgesi indi ad un cane vivo. Se egli la rifiuti gridando ed urlando il morto era arrabbiato. Se la mangi nulla c'è da temere.

La *rogna* che nasce da un sangue corrotto fa cadere il cane in languore. Si faccia bollire 1. libbra di grasso di porco, 3. once d'olio comune, 4. once di fior di zolfo, sale pisto e cenere setacciati e due once di calce.

ce. Di tutto ciò si fa un unguento col quale a sferza di sole ungesi il cane per 2. 3. o 4. giorni consecutivi. Si lavi poscia con lisciva e se il pelo caschi con unto vecchio si rammorbidisca. V. *Stabbia*. Il *flusso di ventre* è un male attaccaticcio e viene cagionato dalla troppa fatica nella caccia. Quando il vostro cane venga attaccato da tal malattia si separi dagli altri e diasegli una buona pappa di farina di fave assai spessa nella quale mescolisi alquanto di terra sigillata. Per li *pidocchi* si prendano foglie di menta, cenere e stafisagria in polvere e se ne faccia decozione con acqua e aggiungavisi sapone ordinario once 2., zafferano oncia 1. Questa ricetta è buona per qualunque insetto che molesti il vostro cane lavandolo con questo decotto. Si possono anche strofinare 2. volte la settimana con olio di noce, zafferano e sugo di crescione, ovvero con olio di noce e latte caldo. Giova questa unzione per le pulci ed altri insetti, e a farli andar esenti o curarli dalla rogna ed a fortificare ad essi i nervi e la pelle. Per li *vermi sul corpo* pigliate noci verdi pistate, infondetele nell' aceto per 4. ore e fate poscia bollire per 2. ore; passate il tutto per tela, aggiungete a questa decozione aloe epatico, corno di cervo abbrugiato, resina ana oncia 1., mescolate il tutto ed ungetene la parte infetta. Per li *vermi interni* pistate con mezzo bicchiere d'olio di noce sugo d'assenzio, aloe e stafisagria ana dramme 2., corno di cervo, zolfo ana dramma 1. Fate tracannare al cane questa mistura. Contro gli *animali velenosi* prendete erba crocetta, ruta, tasso bianco, menta ana manipolo 1.; pistate il tutto, fatelo bollire per un' ora nel vino bianco: filtrate questa decozione, aggiungetevi un grosso di triaca sciolta, lavate il luogo morsicato. Le *piaghe* si guariscono strofinandole con foglie di cavolo nero. Se il

il vostro cane sarà morsicato da cane arrabbiato si crede che giovi il fargli bevere 3. o 4. volte decotto di camedrio. Per il *catarro*. Quando i cani sono infermi di questo male molt'acqua distilla loro dalla testa e sovente loro si gonfia la gola. Il rimedio è ungere la parte afflitta con olio di camomilla lavandola poscia con aceto e sale. Per la *stizza*. La polvere e le mosche così s'attaccano all' orecchie dei cani che cagionano in quelle un prurito violentissimo il quale chiamasi stizza. Il cane si gratta, fa piaga, ma non per questo cessa la rabbia. Pigliate 4. once di gomma adragante, lasciatela infondere 8. giorni in forte aceto, aggiungetevi once 2. allume di rocca spolverizzato ed altrettanta galla di levante parimenti polverizzata. Mescolate e fatene unguento col quale ungete la parte che il cane prurisce. Il *canchero* nasce all' orecchio del cane. Pigliate sapone al peso di uno scudo, olio di tartaro altrettanto; sale ammoniaco, zolfo, verderame. Incorporate il tutto con aceto ed acquavite e stropicciatene le orecchie. *Ritenzione d'orina*. Il cane orina spesso, ma se accada che non possa orinare muore fra dolori acerbi. Questo male proviene da riscaldamento di reni ed ha bisogno di un pronto rimedio. Pigliate altea, o sia malvavischio, manipolo 1., angelica, radica di finocchio e di roveto; fate bollir tutto in vino bianco fino al calo di due terzi. Date questa pozione al cane e guarirà. Per le *orine sanguigne*, V. *Amido*. Per il *male del chiodo*. Nasce nel palato de' cani uno o più tumori della grossezza d' una fava ordinaria che impediscono loro il bere ed il mangiare, e che fanno scappar fuori dalla bocca una bava viscosa e fetida. Prendi giorgetta silvestre once 2., gallette di quercia numero 3. ridotte in polvere, si aggiunga un' ottava di sale ammoniaco. Si metta in infusione per 14. ore in una libbra

bra d' aceto forte. Con un pennello di piuma inzuppato in questo rimedio tre volte al giorno si unga il palato del cane. Se il cane avesse *tosse* pigliate origano e cuocetelo con olio e con mele: datene a bere all' animale infermo e se migliora dategli ancora del vino. Il *capogiro* ossia vertigine è un male de'nervi della testa per cui il cane si aggira più o meno intorno a sè stesso, cade convulso e muore. Se il cane incomincia a turbarsi, ad aggirarsi qualche volta intorno, ad essere malinconico fuori del solito, a traballare e a non potersi reggere in piedi, allora è imminente il capogiro. Il migliore rimedio istantaneo è l' applicare ad essi un bottone di fuoco alla nucca, dietro alle orecchie ed ai fianchi. Per il *ciamorro* o infreddatura sono ottimi i suffumigj comuni con altri animali. Vedi all' articolo *Bue*. Se l' *anosmia* o perdita dell'odorato è prodotta da ozena, da polipo o da vermini, se ne procuri l' estrazione co' mezzi proprj e tornerà l'odorato. Se viene da paralisia de' nervi olfattorj potrà giovare la menta crespa piperide, o la radice di valeriana ec. cotta nel latte, scuotendo i nervi dell' odorato e potrà forse anche recar giovamento il trarre delle scintille elettriche dal naso. Se poi viene da prosciugamento o aridità della membrana di Schneidero potrà di molto esser giovevole il fare attrarre su per le narici del latte caldo e farne bere al cane. Per il *dolor degli occhi* piglia lo sterco di gallina e stemperalo con aceto, si ponga all'occhio addolorato e subito guarirà. Apparendo su gli occhi del cane una macchia che si chiama *albugine*, prendi mirra ed osso di seppia arso e zafferano parti eguali, fa di tutto polvere sottile, e mattina e sera mettila sulla macchia. Se questa è antica piglia zafferano, fiele di toro, sugo di finocchio e mele: mescola tutto insieme e mettilo sull' occhio infermo. Sovven-

vente accade che ai levrieri s'impedisca il traspiro o si rimetta il sudore o ne restino ripresi; in questo caso si deve subito salassare alle spalle e poi condurlo alla stufa e farvelo stare una o due ore senza bagliarlo. Che se questo non giovasse si sotterri il cane sotto il letame colla testa di fuora, con farvelo stare così 1. o 2. ore per quattro o cinque volte. Talvolta si attacca alla lingua de'cani una specie di verme biancastro della lunghezza di 2. pollici. Questo verme ordinariamente sta celato sotto la parte media della lingua. Il male si annunzia con somma fame ed una straordinaria magrezza, la quale cresce a misura che il verme diviene più grande. Tutta la cura consiste nel levare questo verme. I cani vengono sovente assaliti da *coliche*. Queste in essi provengono o dall'aver mangiato molte carni putride o grasse o salate o da flatulenze o da vermi. In essi anche regna spessissimo il verme solitario. V. *Verme*. Se vengono dalla prima cagione bisogna fargli de' clisteri di decotto di camomilla e sale o sal di tenaglia ed olio di ricino o d'olivo con fomenti al basso ventre fatti della stessa decozione, dandone anche a bere con sale ed aceto finchè vomiti e scarichi per secesso. Provenendo poi da aria sprigionata per le intestina è sufficiente il fare ad essi ingojare della bollitura di anisi con olio. Essendo in fine una colica verminosa prendasi assenzio 6. ottave, aloe succotrino 2. ottave, corno di cervo bruciato, agarico 2. ottave per sorte, valeriana silvestre 3. ottave. Il tutto polverizzato si mescolerà con mele e si slunghi con aceto a segno che possa farsi ingojare dal cane. Se poi per detto male si disponesse il cane all' infiammazione degl' intestini, come può capirsi della enfiagione del basso ventre, dalla febbre, dalla stitichezza ec. allora si salassi; poi se gli faccia bere continuamente dell' acqua di ami-

amido con aceto e mele, e gli si faccian dei bagni tiepidi con acqua di malva ed olio. Il mal del *tiro* è una paralitica risoluzione dei nervi che dalla midolla spinale si diramano per la metà indietro al dorso del cane. Quindi ne nasce che non si regge più in piedi; va rinculando tral camminare e cade all' indietro tante volte strascinando le zampe posteriori in fin che muore se non è opportunamente soccorso. Il rimedio più pronto ed efficace è l'applicargli una lastra di ferro infuocata sulla groppa verso quella parte che riguarda la radice della coda. I cani sono soggetti al male di *pietra*. La cura è l'operazione fatta da mano perita. Il *viccio* è un male, dice il sig. dottor Donarelli nelle note all' Alcone del Fracastoro, da molti osservato e medicato da pochi senza saperne il nome. Era al medesimo riserbato nominarlo *viccio* per la gran similitudine che ha con quello che affligge gli Orinochesi. Questo è un male che occupa l'orificio dell' ano nell' estate, e quando in specie i cani sono troppo grassi o ancora cagnuoli. Tal vizio è accompagnato dai segni d'una materia viscosa o mucosa affollata all' ano, talvolta con vermi, con debolezza, con febbretta ed inappetenza a segno che se per più volte non si fa al cane qualche lavativo di acqua salata con poco d'aceto o sugo di limoni, esso ne morirebbe fra pochi giorni. Per facilitare una sollecita guarigione si è sperimentato buono il dargli per bocca l'olio di ricino volgare o d'olivo sbattuto con agro di merangolo forte, o di limone. Anche i cani sono soggetti all' *idropisia*. Questa si conosce dal poco o niente orinare, dalla sete inestinguibile che soffrono, dall'enfiarsi loro il basso ventre, dal respiro affannoso e dall' ondeggiamento delle acque nella pancia. I cani che molto corrono alla caccia possono andar soggetti all' idropisia di pet-

to;

to; ma a un dipresso la cura è la medesima. Quantunque questa malattia per lo più sia mortale e si renda difficile a medicarsi; ciononostante si potrà dare ai cani Idropici per bevanda comune una decozione d'iride fiorentina, bacche di ginepro con qualche piccola dose di terra fogliata di tartaro. L'uso de' crescioni ossia nasturzio acquatico è ottimo come ancora il suo sugo depurato dato a stomaco digiuno. Il vitto deve essere del tutto secco. Non vanno esenti i cani dal *morbo venereo* nella nostra Italia come attestano Donarelli ed Orlandi. Questo al dire di Bomare regna assaissimo nell' America meridionale ed è chiamato da quelli abitanti *peste*. Cotal malattia assalisce i cani e le cagne con una infiammazione alle parti destinate alla generazione. Dessa è tale che viene ordinariamente accompagnata da rossore, da enfiagione, da dolore e da scolo di materie o acri limpide, o puriformi di vario colore e simili a quelle che veggonsi in coloro che sono attaccati da lue venerea. Per questo i cani se ne vanno malinconici e consumati, camminano a stento e spesso se ne giaciono sdrajati a cosce larghe, lambendosi colla lingua le parti inferme. Chi sia un poco versato in questi malori facilmente somministrare gli potrà una pronta ed efficace cura. Può il cane *spedarsi* o stancarsi nei piedi o per aver fatto un gran viaggio o per essere stato molto a riposo e per aver poi fatto gran giornata o per aver camminato nelle arene riscaldate dal sole ec. Si dee subito guardare se la pelle dei piedi è tutta levata o soltanto sollevata dalla carne. Quando fosse tutta levata se gli faccia il bagnuolo con vino generoso, sal marino, rose secche, salvia, rosmarino ovvero con bagnuolo fatto di mirto romano e de'calici di ghiande di quercia nostrale o di vallonea, che sia sopportabilmente caldo. Asciugato che siasi il ca-

cane con la lingua se gli unga il piede con sevo, e se gl' involga lentamente il piede. I bagnuoli si ripetano almeno sei volte al giorno. Se poi restassero le polpe de' piedi colla pelle sollevata dalla carne, si recida subito e si tolga via la detta pelle e vi si facciano i bagnuoli come sopra. Se vi si formassero delle callosità, si ammolliscano prima con olio tiepido e poi si taglino col rasojo. Assai di rado avviene che le cagne partoriscano con difficoltà; ma se ciò accade prendi seme di viole, fallo bollire in acqua, poi dannele a bere. Se per mezzo di questo rimedio non partorisce la cagna prendi un poco di elleboro nero, fanne polvere, spargila sopra d'un pezzo di carne, daccene a mangiare e partorirà. Se manca il latte alla cagna prendi polmone di toro, brucialo e riducilo in cenere. Di questa pascine i cagnuoli, dipoi lasciali poppare e subito tornerà il latte. Ovvero prendi erba stella che farà il medesimo effetto con metterla in bocca. Se finalmente cadano i peli al cane per farli prontamente rinascere si stropiccino lo parti nude con olio di noce e mele. V. *Canile.*

Canestro, *Cestino*, *Paniere*, lat. *Canistrum* fr. *Panier*. Vaso fatto di vinchi differente dalla corba per essere alquanto più basso e sparso. Si adopera per mettervi fiori, frutti ec.

Canfora. V. *Verme*.

Canile. Il letto o luogo dove stanno i cani. Giova alla sanità dei medesimi il canile tenuto propriamente e ben netto.

Canna, lat. *Arundo*, fr. *Roseau*, *ou Canne*. Una pianta la quale a parere del Lemery non differisce dalla gramigna che per la grandezza dei suoi tronchi e delle sue foglie. Ne accenneremo tre specie principali delle quali se ne fa uso nei bisogni domestici è di campagna. La canna palustre cresce spontanea negli acqua-

stri-

strini; è sottile più del dito mignolo, fa sulla punta un plesso di fiori piccioli e molli, i quali si dilatano e si sparpagliano a maniera di capigliamento. Queste cannucce si tagliano prima che perfettamente maturino, si legano in fasci bene strettamente e se ne fanno spazzuole che sono in uso per ispolverare i mobili: di queste ne sono contornate le rive dei laghi e dei fiumi. Se sono in acqua sono di ricovero ai pesci, se sono alquanto all'asciutto servono di domicilio agli uccelli acquatici d'onde si snidano per mezzo dei cani e si uccidono collo schioppo. Servono anche a molti per fare siepi, coprir tetti di case rustiche ec. La canna domestica, lat. *Arundo sativa domestica*, è talmente nota che non ha bisogno di spiegazione. Dirama varj tronchi all'altezza di 8. in 10. piedi e grossi per l'ordinario più del pollice. Questa coltivasi nelle vigne, orti ec. I ributti teneri della radice possono mangiarsi. Cresce nei paesi temperati, si moltiplica per seme e per mezzo degli occhi o cannocchi delle radici che si piantano a solchi alla distanza d'un piede e mezzo uno dall' altro. Ama i siti piuttosto freddi, e perciò i canneti si sogliono piantare in un angolo a tramontana ed in terreno alquanto umido. Crescono però anche nelle situazioni secche, ma non vengono colà nè così grosse, nè così alte. Chi però fa traffico di canne le semina o pianta i cannocchi in luogo umido e caldo acciò maturino più perfettamente. Le canne sono di un uso grande in agricoltura ed in economia. Servono esse in alcune provincie per fare dei recinti nell' acque o per prendere il pesce o per conservarvelo. Con queste si cingono i campi, se ne fanno spalliere nei giardini e cannicci, servono per legarvi le viti, per farne fuoco, in qualche paese per coprire i tetti, e si fanno colla canna delle conocchie e dei bastoni leggerissimi da portar nelle mani ec.

Acciò le canne si mantengano ben diritte si attaccano con legami sopra un pezzo di legno mentre sono ancora verdi e non si separano che quando sieno interamente seccate. Si abbelliscono queste canne con una specie di pittura che si fa applicandovi sopra con gomma o cosa simile attaccaticcia foglie di petrosemolo o carte ritagliate, indi si espongono al fumo. Le parti che non sono coperte dalle foglie o dalla carta prendono un color di marrone ed i siti ove sono attaccate mantengono un color bianco. Si possono formare anche dei disegni con una patina leggiera di cera e strofinare poi la canna con acqua forte allungata. Le parti scoperte restano annerite dall' acqua forte e le coperte rimangono nel suo candore. Si ricamano anche disegnando sopra esse con una punta d'acciajo e stropicciando poscia con una materia nera tutta la canna. Le incavature restano nere lasciando bianco il rimanente. Con queste canne si fanno anche astucci da curadenti e piccoli stromenti campestri i quali si chiamano zampogne e si descriveranno al loro articolo. V. *Bocciuolo*. La canna nominata mazza d'acqua cresce negli stagni e nelle paludi. S'erge fralle foglie dalle quali è avviluppato un tronco sottile e midolloso alto 2. o 3. piedi, rigido e senza nodi e sostiene nella sua sommità una spica o pannocchia cilindrica lunga 7. o 8. dita traverse. In alcuni paesi con queste canne si coprono le case e tali coperture durano 30. o 40. anni. Si fanno altresì delle canne principalmente domestiche o intere o spaccate certi intessuti i quali intonacati di calce servono di tramezzo fra una camera e l'altra, d'un'imbottitura di soffitti o di volte che si chiamano a canna, e dove le legna sono rare s' usano con profitto per riscaldare i forni da pane e le fornaci da mattoni e da coppi. Della pannocchia

chia o sommità di questa e delle altre canne che fa una specie di borra taluni se ne sono serviti per empiere materazzi e cuscini, ma v'è chi pretende che essa faccia diventar sordi quelli che vi appoggiano la testa e che vi sia da temere che entri nelle orecchie, e che di là venga il suo nome italiano ch'è mazza d'acqua. V'è chi ha provato a mescolare una parte di questa filaccia con due di cotone, cardarla e filarla e farne quindi fabricare al telajo dei guanti e delle pezze di maglia; hanno feltrata la stessa filaccia e mescolandola con un terzo di pelo di lepre ne hanno fabricati de' capelli che sono riusciti di più che mediocre bontà. Se ne è pur mescolato colla piuma o pennacchi dei lamponi, con apocino e con pelo di coniglio e se ne sono fatte berrette, calzette, guanti ec. V. *Terreno*.

Canna d'India. V. *Balisiere*.

Canna da pescare. I pescatori si servono della canna alla cima della quale attaccano la lenza o linea coll'amo. Gl'ingegnosi per maggior comodo la tagliano in 3. pezzi ognuno de'quali entra nell'altro. Le commessure ove si congiungono sono armate d'ottone. Dall'Inghilterra vengono altresì alcuni bastoni, detti abusivamente canne, di un legno leggerissimo, artificiosamente forato e pieghevole i quali si vendono dai chincaglieri. Sul fondo hanno una punta di ferro rimessiticcia per impedire che il fango servendosi dei medesimi per bastone non lo otturi. Alla cima di queste canne da pescare deve inserirsi una verghetta sottile, forte, pieghevole ed elastica la quale ceda dolcemente allo sforzo del pesce che ha abboccato l'amo e lo infigga dolcemente nella bocca del pesce. Tal verga si suol fare di nocciuolo o di nespolo bene stagionati. Il filo è composto di quattro o cinque setole di cavallo bianche e qualche volta per alcuni pesci si tingono di verde o di

azzurro acciò o rassomiglinsi all' erbe o meno si scorgano nell'acqua. Non solo si fanno lenze di queste setole, ma ancora di seta cruda, o con essa almeno si fa un tratto della lenza dalla parte dell' amo. Questa seta si chiama capo del bigatto che altro non è che la seta del bigatto ancor verme, non ancora uscita dal suo corpo. Si fa così. Pigliasi il verme maturo quando sta per montare per fare il suo bozzolo. Si mette nell'aceto forte e si lascia stare per otto, o 10. ore. La seta nel corpo del bigatto s'indurisce e se ne cava in un filo solo, pieghevole e fortissimo, della lunghezza di più d'un palmo ed assai sottile. S'intreccia destramente come le stringhe e se ne fa una setola più forte e più sottile d'ogni altra e resiste all' acqua. Alla lenza si attacca l'amo. Quale questo debba essere, V. *Amo*: Per assicurarsi quando il pesce abbia abboccato s'infila nella linea o lenza un cannello di penna da scrivere il quale si alza ed abbassa a piacere e si ferma con un altro pezzo di penna più midolloso. Questo stando per la sua leggerezza a galla allor quando vedesi che s'affonda segno è che il pesce lo tira all' ingiù, allora si alza dolcemente la canna ed il pesce resta preso. Talora l'esca voluminosa vince il peso dell' amo il quale è forzato stare a galla; in questo caso s'attaccano alla seta dei briccioli di piombo i quali col suo peso forzano l'esca a stare al fondo. L'amo attaccato alla canna si copre talora con una moschetta fatta di penne di falcone. V. *Esca*, *Pescare*, *Carpio*.

Cannamele. Canna dello zucchero. V. *Zuccaro*.

Cannella, lat. *Cinnamomum* fr. *Cannelle*. E' la seconda scorza aromatica d'un albero somigliante in qualche cosa al lauro nostrale, la di cui scorza ne ha un non so che di odore, e nasce nell' isola di Ceilan ove gli Olandesi soli ne fanno negozio. Entra in

mol-

molti medicinali e dà un sapore ai nostri manicaretti. V. *Cioccolata*. Talora l'odore della cannella svanisce o per la vecchiezza o per altra cagione; per ristabilirla si piglia della cannella fina sottilmente polverizzata e setacciata, fatela stare alquanto nell'acquavite ed in quella passate la cannella guasta che ripiglierà l'odore.

Cannella garofolata. V. *Scorza di garofolo*.

Canneto. Luogo ove sono piantate le canne. V. *Canna*.

Canniccio, o *Graticcio*. Grata fatta di canne e per similitudine una grata fatta di vinchi o di saginali come le tavole ove mettonsi i bigatti. I fichi e le altre frutta mettonsi a seccare su i cannicci. V. *Canna*.

Cannocchio. Occhio di canna, cioè il ceppo colle sue barbe.

Cannone. V. *Bocciuolo*.

Canocchio. Palo di vite già per vecchiezza cascante.

Cantarella, o *Cantaride*, lat. *Cantharis*, fr. *Cantharide mouche*. Questo animaletto è una mosca o piuttosto uno scarabeo bislungo, l'ali di cui sono coperte con astucci di varj e tutti vaghi colori. Hannovi varie specie di cantaridi le quali differiscono fra di loro per la grandezza, figura e colore. Ve ne sono il di cui colore è di puro azzurro, altre che pajono di puro oro, altre ove scorgesi un mescuglio d'oro e d'azzurro, altre di un verde turchino dorato, ma la parte maggiore brillano in siffatto modo che incantano gli occhi. Di queste mosche di varie specie ne abbondano i nostri paesi nella primavera ed in altri tempi dell'anno. Queste mosche divorano le foglie di varie specie d'alberi e di arbusti, quali sono i caprifogli, i salci ed i pioppi. Le foglie della specie maggiore dei frassini vanno soggette eziandio ad essere divorate da queste mosche. In mancanza d'alberi alcune s'attaccano alla vite. Alcune di queste cantaridi succhiano la spiga della segale: ven-

gono di maggio, sono grosse come un grano di formentone e d'un colore oscuro tendente al nero. Di mole un po più grande e di color verde è una cantaride che rode le viti, questa s'attacca prima alle foglie aperte, poi all'occhio con grave danno della pianta. Queste sulla mattina prima che il sole pigli forza si vanno cogliendo mettendole in una zucca piena d'acqua. Le altre si diradano scuotendo di buon mattino le piante infestate da questi animaletti. Essi intorpiditi dal freddo della notte non hanno forza nè di attenersi ai rami nè di volarsene via, ma cadono a terra ove si schiacciano coi piedi. V. *Insetti*. Le cantaridi possono cagionare urine sanguigne ai bestiami se ingordi sul terminare della primavera le ingojano colle tenere piante. Sono abbondanti nei frassini, nelle tenere foglie delle quercie, de' ligustri, delle nocciuole ed altre consimili piante.

Cantarella. E' una pernice che si mette vicino alle reti ed i lacci per invitare le altre e trarle nelle insidie quando vanno in amore.

Cantimploba, e Cantimplora. Vaso da tenere vino o altro liquore da raffreddarsi col ghiaccio. Il vino raffreddato nel ghiaccio se torni a riscaldarsi per l'ambiente tepido perde il sapore e svanisce; perciò non si usa più raffreddarne in gran quantità, ma in vece o si raffredda nel bicchiere con un pezzo di ghiaccio che vi s'immerga o mescolandolo con acqua ghiacciata. Chi facesse una cassetta di legno o di metallo con entrovi un tubo di stagno o di piombo spirale, il quale nell'interno della spira e nell'esterno fosse circondato di ghiaccio o di neve, versando in esso per la parte superiore il vino lo ricaverebbe dalla parte inferiore gelato e si eviterebbe l'inconveniente o di mettervi acqua o d'immergervi il ghiaccio o di mandare a male nemmeno una gocciola di vino.

Cantina, lat. *Cella vinaria*, fr. *Cave*. Luogo ove si ripone vino, olio ed altre grascie. Di due cantine conviene parlare in quest' articolo, della cantina del vino e di quella ove si conservano le altre cose. La cantina del vino è un capo d'economia il quale merita tutta l'attenzione. Una cantina propria e ben tenuta vi conserva le vendemmie di parecchi anni ed una cantina difettosa ve le precipita in pochi mesi. Una cantina per essere atta a conservare il vino deve essere sotterranea fatta in volta oscura piuttosto che no o sia questa senza finestre se è scavata nel sasso, o se debba aver finestre sieno due da due lati diversi acciò l'aria trascorra, una guardi al levante, l'altra a tramontana; le rivolte a mezzo giorno menano troppo caldo. Procurisi che il rimanente della casa difenda la cantina dal mezzo giorno, e se si può avanti la finestrella a tramontana non siavi muro alto il quale ripercuota il caldo sole. Sia la cantina asciutta, lontana dalle latrine, cloache, stalla, cucina, pollajo e da qualunque cosa possa cagionar mal odore; gli alberi e particolarmente il fico vicini non sono utili, un pergolato di vite le di cui radiche non penetrino nella cantina non è disdicevole e colla sua ombra mena fresco. Sia lontana dallo strepito e dalla strada maestra ove passano frequentemente le carrozze ed i carri. Quel tremito che essi cagionano nella terra fa spaccare in piccoli screpoli una pellicina sottilissima che copre il vino nella botte dalla parte del cocchiume. Il pavimento della medesima sia fatto a foggia di conca pendente nel mezzo, con una pozzetta sufficiente, sia lastricato di pietre ben commesse e si tenga con molta pulizia. Imperocchè se si desse il caso che o una botte piena crepasse o per negligenza d'un servo restasse o aperta o mal chiusa o in qualunque altro modo si spandesse per la cantina il vi-

no, tutto scorrerebbe nettamente nella pozzetta o intorno a quella radunandosi poco o nulla di vino si perderebbe. I cattivi odori come si è detto sopra devono tenersi lontani dalla cantina perchè danneggiano il vino. Al contrario gli odori buoni lo conservano; perciò il profumarle con erbe odorose e principalmente con bacche di ginepro fa che il vino si conservi e si perfezioni. Nella cantina non tengasi aceto e se sia fattibile nemmeno vino nuovo. Gli aliti acetosi e quelli del vino non ancor ben formato possono guastare il vecchio ed il buono. Non è bene anzi è pericoloso il conservare nella cantina del vino grascie, olio, erbaggi ec. Queste cose colle loro esalazioni vi guasteranno il vino. Il cavolo principalmente esala miasmi così contrarj al vino che egli è miracolo tenendosi in cantina con quello ei non si guasti e si rivolti; per queste cose vi vuole una cantina a parte di cui nell'articolo seguente. V. *Botte, Vino.* Nelle cantine profonde l'aria si rinnuova difficilmente, a poco a poco si corrompe, si vizia e talvolta diviene mortifera. Quando in una cantina il lume d'una candela non è vivo come il solito si può dire che l'aria vi sia viziata. Se la fiamma s'alza verso la sommità del lucignolo, se è piccola, quest' aria ha un grado di più di corruzione. Finalmente se il lume s'estingue la persona che lo porta non tarderà a cadere in asfissia o svenimento. Il lume s'estingue più quando s'accosta alla terra che quando s'alza verso la volta, perchè quest' aria viziata e fissa è più pesante dell'atmosferica che galleggia sopra l'aria fissa. Dopo questa verità di fatto è cosa importantissima che gli spiragli prendano lume dal suolo della cantina e non semplicemente dall' alto della volta come si pratica comunemente. Bidet nel suo Trattato della coltivazione delle vigne dà un ottimo metodo di rinnovar l'aria. Si ponga, dic'egli, un

tu-

tubo di latta o di piombo o di terra cotta di 4. dita di diametro dirimpetto al muro della casa che scenderà nello spiraglio della cantina a molti piedi di profondità e si eleverà fino al tetto della casa. All' estremità superiore di questo tubo si ponga un imbuto di due piedi di diametro e si collochi al di sotto un molinello le di cui ali sieno formate di latta o di tela inogliata, e le quali volgendosi ad arbitrio del vento dirigeranno l'aria verso l'imbuto e la faranno calare nella cantina. E' chiaro che questa massa d'aria incessantemente spinta nella cantina si mescolerà poco a poco coll' aria mefitica o fissa di essa e distruggerà la sua qualità mortifera. Ma vi è di più: questo tubo e molinello situati all' estremità della stessa cantina manterranno una corrente d'aria fresca, la quale accrescerà la freschezza della cantina. V. *Ventilatore*, *Carbone*. A un dipresso questo buon effetto lo vediamo nelle cantine scavate alle falde del monte Testaccio vicino alla porta di s.Paolo in Roma ove i vini si conservano egregiamente e freschissimi. Tutti quei frantumi di terra cotta, vasi, tegole ec. de' quali è composto il monte mal uniti ed ammucchiati alla rinfusa gli uni sovra gli altri lasciano il passaggio all' aria e stabiliscono una corrente continua che mantiene il fresco con accrescere l'evaporazione. Si otterrà lo stesso effetto col disporre 2. 3. o più molinelli simili al sudetto e saranno utilissimi alle cantine poco profonde e che non si possono scavare di più. Volgarmente si dice che le cantine sono fresche nell' estate e calde nell' inverno, ma questo è falso. L'esperienza prova che il calore vi è presso a poco lo stesso in amendue le stagioni. La miglior cantina è quella in cui il calore si mantiene a 10. gradi e quanto più s'allontana da questa temperie tanto meno è buona. Per convincersi di questo fatto basta calarvi un termome-

tro

tro e lasciarvelo e si vedrà la verità di questa proposizione. Noi giudichiamo soltanto relativamente a noi stessi. Il nostro corpo è esposto nell' estate al calore dell' atmosfera che è di 20. 25. e più gradi ed il calore del nostro sangue cresce in ragione di quello dell' atmosfera; quindi allorchè entriamo in una cantina proviamo un grado di fresco perchè non è che di 10. o 12. gradi: nell'inverno all' opposto quando il freddo dell' atmosfera è da' 12. e 15. gradi al di sotto del ghiaccio troviamo la cantina calda perchè è a 10. gradi al di sopra; in amendue i casi non è la temperie della cantina che si cambia, ma la nostra maniera di sentire che è diversa secondo le circostanze, perchè il calore d'una buona cantina non diversifica in queste due stagioni che di uno in due gradi. Quanto più la temperie d'una cantina s'allontanerà da questo punto, tanto meno essa è buona, ed ecco la vera pietra del paragone per conoscere un' eccellente cantina. Se dunque la cantina non è abbastanza profonda bisogna scavarla d'avvantaggio e caricarla di terra se è isolata; se è troppo esposta all' azione dell' aria bisogna metterla al coperto, cingerla di mura, farle un tetto, moltiplicare le porte, diminuire gli spiragli, chiudere quei che sono mal situati, aprirne de' nuovi, stabilire correnti d'aria fresca ec. La cantina finalmente deve essere proveduta di tutti gli utensili necessarj per il trasporto dei vini e tutto deve esser tenuto con il buon ordine possibile per evitare la confusione. E' un errore il fare di legno i sedili delle botti e molto più il farli troppo bassi. Devono essere di cementi e dell' altezza almeno di tre piedi per più ragioni: 1. perchè la botte quando sta sollevata da terra non soggiace all' umidità del terreno: 2. perchè la maggior corrente d'aria che la circonda tiene asciutta la botte: 3. perchè quando la botte è situata in questa for-

forma non si ha bisogno di trombe, di sifoni ec. per cavare il vino da una botte all'altra e basta accostare il caratello che si vuole empire sotto quello che è sulla base, porvi la cannella e lasciar uscire il liquore, il che rende semplicissima l'operazione di cambiare il vino.

Cantina da olio. In questa riponesi l'olio in vasi di pietra d'un solo pezzo o di ardesia in molti pezzi ben connessi e bene stuccati. V. *Ardesia*. Si devono cingere di muro principalmente se i trogoli o vasi sieno alti. Il peso dell'olio li può facilmente rompere o crepare nella stagione calda. V. *Olio*. In questa ripongonsi le candele, il formaggio, il grasso, il lardo, gli erbaggi ec. Le candele s' appendano per una corda in mazzo alla soffitta acciò piglino aria da ogni parte e non sieno soggette ad essere rosicate dai sorci. Così pure si deve fare de' lardi e delle altre cose soggette a questi animali le quali si posano sopra tavole pendenti dalla volta ed isolate, difendendo la strada che potriano fare i sorci per la corda medesima o con circondarla di rusco ossia pugnitopo, o impedendo ad essi l'accesso con una scodella verniciata, alla quale non possano aggrapparsi. Pel rimanente questa deve essere fresca non umida ed avere le buone qualità succennate nella cantina da vino. In queste cantine siffatte nell'arena si conservano e si fanno crescere gli erbaggi per l'inverno, come vedremo a' loro rispettivi luoghi.

Caoutchouc. V. *Gomma elastica*.

Capanna, lat. *Casa*, fr. *Cabane*. Stanza di frasche o di paglia ove si ricoverano la notte o in tempo di pioggia al coperto quelli che abitano la campagna: capanna pure è una stanza murata ove i contadini ripongono i loro utensili villerecci come zappe, vanghe, badili ec.

Capanno, lat. *Casa aucupis*, fr. *Cabane*. E' un picco-

colo stanziolino fatto di frasche ove s'asconde l'uccellatore quando attende gli uccelli al paretajo o al vischio. In qualche luogo ove abbiasi sito fisso per uccellare si fa di materia ben coperto e ben lastricato, ascosto agli uccelli con frondi che insieme lo adornano.

Capecchio, *Caperchio*, *e Stoppaccio*, *e Borra*. Quella materia grossa e liscosa che si trae dalla prima pettinatura del lino ed avanti alla stoppa, e similmente dalla canapa. Si adopera per imbottire le sedie, i canapè, i basti e per caricare lo schioppo.

Capellamento. Quella moltitudine di radichette le quali spuntano dalle radiche più grosse. Se l'arbore è infermo conviene tagliare il soverchio capellamento delle sue barbe. V. *Barbette*.

Capelliere. V. *Barbette*.

Capello. V. *Cane*, *Parrucca*.

Capelvenere, *e Capillaria*, *e Capillare*, lat. *Adianthum*, fr. *Capillaire*. Di questa pianta trovansene varie specie. La capillare di Montpellier, quella del Canadà e del Brasile sono le più in uso per far sciloppi, quello del Canadà si piglia a forma di the con un poco di zucchero, è piacevole al gusto e giova allo stomaco. Il capelvenere comune o nero alligna ne' luoghi umidi e ombrosi, ne' terreni pietrosi, sulle muraglie, sul margine dei fonti, nell' interno de' pozzi vecchi e delle cisterne. E' facile a riconoscersi alla forma dei suoi fusti sottili quasi come crine di cavallo, lunghi più d'un palmo, nericci, con foglioline alla punta; o per meglio dire la pianta non ha gambi, ma soltanto foglioline sostenute da lunghe code o peduncoli.

Capillari. Le piante capillari o capillacee sono così denominate dalla loro forma e dallo sbucare fuori da' muri come peli, senza fusti e senza rami. Portano la loro semenza in piccoli ciuffetti e prominenze nelle

par-

parti deretane delle foglie, ed alcuni credono in certe incavature delle medesime. La principale dalla quale tutte hanno preso il nome è il summentovato capelvenere.

Capinera. V. *Caponero*.

Capitorza, *e Glotto*, lat. *Glottis*. Uccello nero, in Lombardia chiamato tortacollo per avere il collo torto ed il capo pendente sopra una spalla.

Capitozza. In alcuni luoghi così si chiama una quercia alla quale o per caso o a bella posta sia stata tagliata la cima.

Capo. In agricoltura si chiama quel mozzicone di sarmento lasciato dal potatore alle viti per il quale le viti hanno a far nuova messa e pullulare. V. *Testa*.

Capo di latte. Il fiore del latte. V. *Latte*.

Capogiro. V. *Bue*, *Cane*, *Vertigine*.

Caponero, *Capinera*, *Testanera*, lat. *Atricapilla*, fr. *Fauvette*. Questo è un uccello piccolo di corpo, ma di canto quasi eguale all' usignolo. Sono essi della grossezza d'un beccafico. Per allevarli al canto si pigliano piccoli nel nido compiuti appena i 6. giorni dalla loro nascita, si mantengono con una pasta composta di canape pistato, mollica di pane grattato, persemolo tagliato ben minuto ed un poco d'acqua. Questo cibo conviene ad essi tutta la vita. Qualunque erba però tagliata sottile ed un po di carne minutamente tagliata loro conviene ottimamente. La gabbia ove essi dimorano sia di legno e deve essere talmente chiusa che non riceva lume che dalla porta. Non sieno trattenuti questi uccelli nè in luogo umido, nè in luogo freddo perchè sono soggetti alla gotta. Quando si scoprano le femmine dal colore del capo che non è nero, ma color di marrone, si lascino in libertà giacchè esse non cantano. La capinera libera al tempo de'fichi è grassa

co-

come l'ortolano e si cucina come i beccafichi ed è un boccone regalato. V. *Cuculo*. Il maschio ha la sommità della testa d'un bel nero, il resto della piuma superiore è d'un bruno tinto d'olivastro scuro, l'inferiore è d'un grigio bianchiccio, il becco è scuro, i piedi color di piombo e le unghie nere. La femmina come si disse ha la parte superiore d'un castagno chiaro. Le maniere di questi uccelli sono dolci e amabili e si familiarizzano. In campagna si sentono graziosamente cantare in varie maniere. Se ne trova qualche altra specie ma meno comune.

Capostorno. V. *Bue*, *Cavallo*.

Cappellaccio. Un albero coperto di viti.

Cappello. Si dice per similitudine alla parte superiore del fungo ed all'umbella de'fiori del finocchio, del sambuco e d'altre piante umbellifere. V. *Paglia*.

Capperi, e Cappari, lat. *Capparis*, fr. *Câprier*. Arbusto che si semina o nasce spontaneamente negli screpoli delle muraglie esposte a mezzo giorno. Poca terra gli basta per abbarbicarsi. Alla primavera tagliansi i ramoscelli teneri ed i germogli si mettono nell'aceto con un pugno di sale. Havvene due specie, altro spinoso ed altro senza spine. Questo nasce in Arabia e cresce fino all'altezza di un albero. Noi non ci serviamo che del cappero spinoso. Si godono oltre i getti anche i frutti i quali crescono alla grossezza d'un ulivo o anche d'una ghianda e il bottone del fiore ancora chiuso. I cappari conditi nell'aceto devono avere un bel color verde, ma bisogna badare con attenzione che non sieno stati serbati in vasi di rame o con qualche pezzo di rame frammischiato con essi, il che suolsi fare dai mercanti di tal frutto; questa è un'operazione assai pericolosa e che può rendere questo prodotto d'un uso assai funesto. I germogli più fini danno cappari migliori, più so-

sodi ed in conseguenza migliori e più stimati; i bottoni più grossi danno cappari più grossi sì, ma più molli. I mercanti, confetti che siano i germogli, li passano al crivello vendendo a prezzo diverso i più fini ed i più grossolani. Con questi si forniscono le insalate. Questa pianta in Lombardia e in altri paesi a cagione del freddo non alligna sì bene e non cresce spontanea. Chi vuole averne deve seminarli negli orti o in vasi pieni di terra mescolata con letame bene smaltito ed arena grossa. Quest'operazione si fa sul fine di febbrajo o sul principio di marzo e per difesa delle formiche le quali sono avidissime di questo seme si pone il vaso al sole in un catino ove siano due dita d'acqua. Nell' inverno si difendono le piante dal freddo portandole in casa. Di primavera si trapiantano in luogo a proposito con tutta la terra che resta attaccata alle loro radici. In Toscana si fanno nascere nei pignattini e questi si trasportano nei rotti del muro. Si moltiplicano anche per barbatelle. Quest' ultimo mezzo è preferibile al primo e per esso il Rozier espone il seguente metodo. Si piantino in un campo: quando ciò si voglia fare si tirano linee dritte col cordone e in queste linee distanti fra loro per lo spazio almeno di 10. in 11. piedi si piantano le barbatelle alla stessa distanza ne'buchi scavati alla profondità almeno di un piede. Empiuto il buco il cappero getta i suoi fusti che danno qualche fiore nel primo anno secondo il vigore della barbatella. Nel mese di decembre bisogna tagliare questi fusti 3. o 4. pollici sopra la terra; allora si rialza quella de'lati su questi ceppi per ricoprirli 3. o 4. dita e questo basta a difenderli dalle impressioni del freddo. Subito che non vi è più timore di gelata si scoprono i capperi e si eguaglia intorno ad essi la terra. Questo è il momento di dare la prima aratura tirando solchi dritti. Quando

i germogli sono sul punto di svilupparsi si dà la seconda aratura incrociando i primi solchi co'nuovi. A tutto questo si riduce la cultura de'capperi preferibile per tutti i riguardi all'altra che esporremo al presente. In tutte le muraglie di appoggio si sogliono fare alcuni sfiatatoj per dare esito alle acque superiori affinchè non danneggino il muro. In questi sfiatatoj si collocano le barbatelle del cappero, si coprono con un poco di terra e le radici si vanno a stendere nella massa di terra collocata dietro al muro. Risultano da ciò due inconvenienti: 1. che il collo delle radici ingrossandosi ogni anno per l'inserzione di nuovi rami nel tronco e pe'cercini continui che vi si formano tura l'apertura degli sfiatatoj e trattiene dentro al muro una maggiore quantità di acqua: 2. questo strato di cercini aumentandosi ogni anno fa la funzione di leva contro tutte le pareti de'muri che lo circondano. Siccome questa leva agisce continuamente e con una estrema forza, solleva a poco a poco il muro e produce sovente crepature di un' estensione di varie pertiche in linea orizontale. Il cappero cagiona un minor male alle mura de' terrazzi fabricate di pietre asciutte perchè queste pietre sono meno legate insieme e riesce meglio. Il caldo, la pioggia, i beneficj dell'aria dell'atmosfera penetrano più facilmente sino alle radici della pianta. Alcuni particolari più prudenti formano una specie di nicchia nella loro muraglia. Se esse sono piccole hanno tutti gl'inconvenienti di cui ho parlato; se sono troppo grandi la prima pioggia un poco forte imbeve e penetra la terra superiore, questa si sprofonda e strascina seco in fine quella che è anche vicino alla nicchia. Questo esempio è ordinario. Sarebbe meglio coprire di spalliere le mura d'appoggio o almeno piantare i capperi al basso dove troverebbero la stessa difesa. La piantazio-

zione di un cappero in un muro è viziosa anche per un altro riflesso. Siccome i rami sono flessibili e lunghi e le foglie dense, il peso li piega verso la terra. Ne risulta che questi rami in numero di 20. o 30. secondo la forza e l'età del tronco si ammucchiano gli uni sopra gli altri e i soli rami superiori si caricano di bottoni da fiori. Gl'inferiori all'opposto molto più corti e più magri non danno se non fiori cattivi. Il solo mezzo di trarre qualche partito dai capperi piantati in questa guisa si è di disporre questi rami a spalliera. Qualche chiodo piantato una volta nel muro servirebbe per sempre, poichè ogni anno i rami si diseccano e periscono. Un poco di paglia o di giunchi sarebbe sufficiente per attaccare e fissare i teneri rami senza danneggiarli. Questa spalliera di un nuovo genere offrirebbe allo sguardo una verdura circolare di cui il tronco sarebbe il centro; dimodochè piantando i buchi in fila tutto il muro si troverebbe guarnito. Un curioso che desiderasse poco l'utile, cioè a dire la raccolta del bottone, potrebbe lasciare aprire i fiori, ma dovrebbe anche avere grande attenzione di farli tagliare subito che incominciano a passare, poichè il frutto assorbisce il suco e vi sarebbero pochi fiori. In qualunque modo però si faccia si potino i capperi fino al prim'occhio vicino alla radica. Quanto al sito deve egli essere il più caldo ed il più asciutto che si possa trovare. Ciò non basta però, devono questi guardarsi dai venti freddi e settentrionali. D'estate raccolgonsi i germogli o fiori di tre in tre giorni, così pure le bozzette ove sono racchiusi i semi e si condiscono nell'aceto come sopra. Ai primi freddi il Tanara c'insegna di raccogliere anche le frondi, di farle bollire alquanto nell'acqua acciò perdano l'amaro e ben asciutte dipoi accomodarle con aceto e sale, o con aceto e mele e metterle al sole insieme

 coi

coi capperi. Si mescoli con questi uva passa, finocchio marino, erba dragona, persemolo ec. Questa è un'insalata gustosa, appetitosa e sana. In Roma e nei contorni principalmente sui muri antichi ne vegeta naturalmente una quantità grandissima da cui si potrebbe ritrarre maggior profitto e farne commercio cogli esteri come si fa nella Provenza e principalmente a Tolone ove se ne coltivano in gran numero.

Capponare. Operazione che si fa ai galletti acciò vengano grassi. V. *Cappone*.

Cappone, lat. *Capus*, *Capo*, fr. *Chapon*. Galletto castrato acciò s'ingrassi e la sua carne venga più delicata. L'operazione del capponare non deve differirsi dopo s. Giovanni. Si è notato che questi capponi tardivi non divengono giammai belli e sono sempre di piccola levatura. I capponi sono alla loro perfezione di mangiarsi quando hanno 7. o 8. mesi.

Modo di castrare i galletti. Quando il galletto abbia tre mesi gli si fa un' incisione vicino alle parti genitali. Per questa ferita s'intrude il dito e destramente si portano via i testicoli. Si ricuce la piaga e con butiro fresco o grasso di volatile si unge e lasciasi andare il cappone cogli altri. Per due o tre giorni sta melanconico, poi scordasi l'ingiuriosa ferita. Se il tempo nel quale si fa l'operazione sia troppo caldo la ferita incancherisce ed il capponcello se ne muore. Si tagliano in questa occasione al cappone la cresta, i barbiglioni e gli speroni. Se uno di questi speroni sia messo al cappone in luogo di cresta egli s'appiccica alla testa e prolungasi enormemente in simiglianza d'un corno. Uno scherzo è questo la di cui utilità fin' ora è ignota, ma chi sa fin a dove possa portare la scoperta di quest' innesto nel regno animale. A quest' operazione si fanno soggiacere anche le galline; con un fer-

ferretto adunco si toglie ad esse l'uovaja, non fanno più uova non ricevendo più il gallo, ed ingrassano molto più presto de' galletti capponati. Così viene comunemente praticato colle pollastre, ma dopo le esperienze fatte dal sig. Cigna per verificare questi fatti ha provato che 6. galline capponate sono restate come le intere; hanno ammesso il gallo, fatto l'uovo ed è nato il pulcino. Per ingrassare i capponi si chiudono nella stia o capponiera o in una camera ristretta ed oscura, ove si dia ad essi in abbondanza orzo, formento e miglio bolliti in acqua; la polenta, il formentone, il grano saracino sono alimenti per essi di buon nodrimento, quest' ultimo però fa il grasso troppo giallo e non di esquisito sapore. Il formentone o granturco cotto coi cavoli gli impingua in due mesi apparecchiato alla sera per la mattina, ed in 15. giorni s'ingrassano colla farina di miglio impastata con brodo grasso, singolarmente se invece d'acqua si appresti loro del latte a bere, il che oltre alla pinguedine contribuisce a renderne più fine le carni. Uno de' modi per ingrassarli assai presto si è racchiuderli sotto una cesta da polli, la quale deve con ogni esattezza tenersi pulita acciò gli acari od altri insetti non se ne impossessino, e si mantengano frattanto i capponi per due o tre settimane al più a frantumi d'orzo o a riso cotto nel latte. Quando però sono fuori della stia o capponiera si lascino alla campagna a crescere ed il loro cibo è comune col restante del pollame, cioè mondiglia di grano, vermi, erba ec. Non si mettano ad ingrassare che 15. o 20. giorni prima di mangiarsi. Se stanno in capponiera più lungo tempo ritornano a dimagrare. Ucciso che sia il cappone si lasci sotto la piuma fino al giorno che si deve cuocere, s'infrollisce di più e riesce migliore: per ispennarlo non s'immerga

S 2 nell'

nell' acqua bollente; perde di sapore massimamente se debba arrostirsi allo spiedo. Cento modi vi sono di cuocere il cappone. In ogni maniera è sempre regalato, purchè sia sufficientemente frollo e bene stagionato col fuoco, Bollito, arrosto, stufato, in polpettone, caldo, freddo è sempre una pietanza delicata. Si disossa e riempiendosi di cose buone si serve in tavola come se fosse mortadella. Il vostro cuoco troverà ben egli la maniera di rilevare tutto il sapore del cappone. Con questo disossato si fa uno scherzo nelle tavole. Si fa a forza entrare crudo in qualche vaso di bocca stretta, il quale si dilati sul fondo come una ventosa; questo sia di vetro fatto a posta. Mettete il vaso di vetro a cuocere col cappone entro una caldaja più grande di brodo e quando sia cotto si troverà gonfiato e servirà di giuoco l'investigare come il cappone sia stato messo intero entro una caraffa d'onde a mala pena si può cavare a pezzi. Quest' è uno scherzo, ma il saperlo vi può cagionare qualche risparmio.

Come un cappone si faccia servire da chioccia. Allora quando non vuolsi far perder tempo alle galline nell' allevare i pulcini si addestra a questo effetto un cappone vigoroso e forte, se gli spiuma il petto ed il ventre, con ortiche gli si batte leggermente la parte spiumata, quindi si ubbriaca con pane inzuppato nel vino. Dopo aver due o tre volte reiterata questa cerimonia si mette sotto una gabbia con due o tre pulcini già grandicelli. Questi passando sotto il di lui ventre alleviano il bruciore delle punture delle ortiche. Ben tosto esso li riceve, loro si affeziona e li conduce quasi fosse la loro madre. Allora a poco a poco gli si accrescono gli allievi, che tutti sono presi ben volentieri da lui sotto la sua custodia. Reaumur però non approva lo spiumarsi del cappone; questo senza piume è meno atto

to a riscaldare i pulcini ai quali fa da madre. Egli indica un metodo molto agevole, il quale senza violenza induce il cappone a far da chioccia. Mette egli dunque il cappone in un tinozzo poco largo ed assai profondo, fornito di un buono strato di paglia sul fondo e coperto al di sopra con buone tavole le quali escludano quasi tutta la luce. Colà il cappone stia solitario, nè di là si cavi che due o tre volte al giorno per pascerlo sotto una cesta da polli. Dopo due o tre giorni quando la solitudine abbia alquanto mortificata la sua vivacità e fatta desiderare la compagnia si mettono nel tinozzo due o tre pulcini di quelli alquanto più allevati ai quali già comincino a spuntare le ali e la coda. Si lasciano qualche ora con lui quando si cavano acciò mangino in campagnia. Se esso li riceve di buon cuore, bene; ma se li maltratta si metta nel tinozzo un altro pajo di giorni e vi si mettano pure i pulcini. Per mezzo di queste iterate attenzioni il cappone s'avvezza a convivere coi pulcini: allora ve se ne aggiungono due o tre altri e così di mano in mano fino all' intero numero. Allora il mansuefatto cappone pare che si faccia piacere di condurre una gran comitiva. A questo punto se gli si conceda una piena libertà non evvi ulteriore pericolo. Egli è vero bensì che nei primi giorni di questa educazione sempre v'ha qualche pulcino ucciso, ma poco preme. Il cappone avvezzato una volta a condurre i pulcini non se lo dimentica così tosto, e due o tre lezioni gli richiamano alla memoria il suo dovere un' altra volta. E' prudenza però non mettere i pulcini sotto il cappone se non da che hanno otto giorni. V. *Gallina*.

Cappuccina, *Crescione d'India*, *e acquatico*, *Cardamino*, *Cardamindo*, lat. *Cardamindum*, fr. *Capucine*. Questa è una pianta originaria del Perù, ma che al presente è

comunissima nei nostri giardini. Il suo tronco delicato è rampante e si appoggia attortigliandosi ai corpi vicini; le foglie sono verdi al di sopra e pallide al di sotto e per l'ordinario rotonde, ed è assai piacevole per li fiori gialli, venati di rosso, di un solo pezzo, trinciati in 5. parti, terminati al basso in forma di cappuccio. Havvene una specie maggiore, e questa ha i fiori accostantisi al ponsò e odorosi. Gli stami rossigni nascono dal centro del fiore e circondano un pistillo la cui base diventa un frutto con tre capsule, le quali racchiudono tre sementi sferiche che cadono da sè medesime tosto che sono mature. I germogli di questo fiore pongonsi in aceto con un pugno di pepe d'India e se ne fanno come dei cappari. Si moltiplica facilmente di propagine come la specie minore di semenza. Coltivasi questa pianta nei giardini principalmente a cagione della sua bellezza, e perchè essa s'arrampica molto in alto si adopera per fare piccoli gabinetti di verdura. L'odore, il sapore e le proprietà della cappuccina sono eguali a quelle del crescione e perciò viene chiamata crescione acquatico. Dicesi anche cavolo cappuccino o cappuccio, lattuca cappuccia ec. quella, il di cui bianco si ristringe come in un gomitolo e fa come un capo. V. *Cavolo*, *Lattuca*.

Capra, lat. *Capra*, fr. *Chevre*. Animale cornuto e peloso, il quale si nodrisce a truppe ne' luoghi spezialmente montuosi. Sotto questo nome si comprende il becco, la capra, il castrato ed i capretti. Le capre possono distinguersi in tre specie. La capra nostrale e comune, la capra di Barbaria e la capra d'Angora o asiatica. Facciamo parola delle due ultime rimettendosi a parlare in fine delle nostrali. Le capre d'Inghilterra o di Barbaria sogliono fare il doppio o il triplo di latte più delle nostrali, hanno il pelo più fino, più ab-

abbondante e più proprio per fare dei camelotti. Gl'Inglesi ne hanno tratta la razza da Barbaria e l'hanno dispersa nei siti magri e sterili, nè sufficienti a mantenere le vacche. La maniera di sostenerle in un clima diverso dall'originario loro è la medesima che troverete all' articolo *Bestiame*. Le capre d'Angora città asiatica nella Natolia sono particolari per la finezza del pelo del quale se ne fa un commercio grande alle Smirne, ove concorrono i Francesi, Olandesi e Inglesi a provedersene. Questo pelo è lungo fino a dieci pollici. La razza di queste capre introdotta in Provenza vi è riuscita con gran successo. Anche nella Svezia, e nell' Inghilterra e nell' Austria non hanno sofferto deterioramento e si perpetuano sempre più. E perchè non potranno anche propagarsi in Italia più generalmente dopo che se ne vedono i buoni effetti in qualche luogo? In Roma le vediamo da più anni per curiosità nel giardino Pontificio al Vaticano. Dovrebbe anche pensarsi a propagarci le capre di Vigogna del cui pelo si fanno pure eccellenti panni e della cui compatibilità col nostro clima ci fanno fede quelle che attualmente vi si mantengono. Quelle d'Eraclea hanno un pelo delicatissimo bianco qual neve ed assai lungo. Queste non si tondono come gli agnelli, ma si sterpa ad esse il pelo il quale rinasce al farsi del verno. Le nostre capre sono di un grande utile. Elleno sono robuste, con poco mantengonsi, ogn' erba è buona per esse; le punte delle ginestre, degli spini, di qualch' altr' alberetto o arbusto sono per esse un pasto delicatissimo, e per altra parte se esse sono di buona razza sono di un non mediocre profitto col latte, col pelo, coi capretti e colle pelli. Nei paesi di montagna ove se ne nodriscono truppe numerose non havvi mestiere di stalla; l'attrupparsi di molte insieme le tiene calde a sufficienza. Ma se le

capre sieno in piccol numero siavi la stalla ove si riparino dai freddi, che esse temono estremamente. Queste stalle si tengano molto pulite. Il succidume è nocivo assai alla sanità delle capre e la puzza medesima del loro sterco le rende malate; sicchè d'inverno non vi scordate di nettare ogni giorno od ogni due giorni almeno la stalla mutando il letto e fornendolo di strame fresco. L'estate il letto risparmiasi, perchè esse stallano agiatamente sulla terra purchè sia asciutta e pulita. La rugiada è assai salubre alle capre, perciò si menino esse a pascere prima che la rugiada sia caduta dall'erbe. Non già sono salubri ad esse le pioggie, le nevi ed i geli. In questi tempi si chiudano nelle stalle. Utili sono le capre, ma apportano ancora de' grandi svantaggi, perchè esse s'attaccano a tutto e fanno di tutto un gran guasto. Rosicano le punte degli alberetti, nei quali si abbattono, s'arrampicano per mozzicare i più alti. Le siepi non sono sicure da' loro morsi, e guastano assai più erba di quella che mangino. Linneo volendo rimediare a questi mali suggerisce una razza di capre venute dal Perù e stabilite a Gueby nella Gotia occidentale. La loro grandezza e la loro figura, dice egli, promettono poco di buono, ma hanno eccellenti qualità che esse traggono dalla loro origine. Queste non ismozzicano gli alberi e nodrite di qualunque pascolo per cattivo che sia rendono gran copia di latte. Acciò le capre nostrali non rampichino sugli alberi e non saltino così smoderatamente ha provato di tagliar ad esse il flessore sublime, ma l'esperienza ha mostrato che si ottiene bensì l'intento, ma si storpiano le capre che difficilmente si guariscono dal taglio. Chi volesse nodrire le capre a puro fieno nelle stalle, poco o nulla ne caverebbe di latte, hanno bisogno del verde e di aria libera. Nell'

in-

inverno i tralci di vite, le foglie dell' olmo, di frassino, di gelso, di rovere, d'ulivo, delle rape, dei navoni, de' cavoli e simili, sono il loro pascolo per averne del latte, e facciansi bere sera e mattina. Si può dar loro anche la sansa d'olio di noce, di rapa, d'olive di papavero ec. far bollire del camangiare o sian erbe da minestre con della crusca o farina di gran turco e nutrirnele. V'è chi dà loro le vinacce tenute prima ne' tini coperte d'acqua interamente. Altri raccolgono le foglie di vite dopo la vendemmia, le lavano per purgarle dalla terra, le stivano in tini, in botti, in cisterne e vi mettono sopra tant' acqua che ne restino interamente in bagno, poi le danno mano mano alle capre; ma per non guastare i tini e le botti sarebbe meglio mettere le vinacce e le foglie in pozzi fatti a stagno. V. *Pianta*. Se bramate che le capre oltre l'abbondanza del latte vel rendano più saporito conducetele ai pascoli ove siavi in copia di dittamo, di quinquefoglio ed altre erbe odorifere ed aromatiche, pascolatele lungo le siepi ed abbeveratele sera e mattina. V. *Pecora*. Una capra per esser bella deve esser grande, ma snella, col pelo spesso, colle mammelle e coscie grandi: e circa al pelame le bianche diconsi dare latte in maggior copia, e le rossigne e nere di miglior sapore. Ne'paesi freddi si fanno coprire le capre d'autunno, perchè portando esse 5. mesi vengano a partorire in primavera nate già l'erbe che somministrino ad esse latte in abbondanza per allattare i capretti, i quali per ordinario sono due ad un parto. In Roma si hanno i capretti anche nell' inverno e quei di Civitavecchia sono i migliori, più grassi e più grossi. Si mungono le capre due volte al giorno, si comincia dopo 15. giorni dal parto e si mungono fin a tanto che per il freddo secchisi la sorgente del latte.

Que

Questo latte è più sano e migliore di quello di pecora. E' in uso in medicina ed è intermedio al latte di vacca e a quello d'asina, e Venel ha dimostrato che non è più pettorale, nè più vulnerario del latte di vacca. Le capre si lasciano più facilmente mungere e se si facciano poppare da bambini come si fa in un caso di bisogno esse ne mostrano quasi piacere. Si sono vedute alcune venire da più miglia di distanza per allattare i figli del loro padrone regolarmente e più volte al giorno e adattare e dirigere con una prudenza ed una intelligenza ammirabile i capezzoli delle loro poppe alla bocca di questi fanciulli. Io però fuori del caso di un estremo bisogno non consiglierei mai a far allevare i bambini come usa più d'uno col latte di questa o altra bestia: sono sempre bestie e il loro latte molto influisce nel temperamento fisico e morale dell'allievo. L'esperienza è troppo certa. V. *Contadino*. Le istruzioni date per allevare, ingrassare ec. gli agnelli sono adattabili ai capretti. V. *Agnello*. Le capre ed i becchi s'ingrassano pur esse per averne del sego il quale non è di mediocre profitto. V. *Sego*. La carne caprina se non sia più che giovane è disgustosa; salata si rende più soffribile e si conserva per uso della famiglia bassa e per la gente di campagna; s'adatta bene come alquanto dura a digerirsi a quegli stomachi forti e nodrisce assai bene. Il letame caprino è assai buono per la campagna, l'unghia abbrugiata è un buon profumo nelle stalle. Il latte serve per far formaggio, colla panna si fa butiro, ma questo è bianco, magro e ciò che è peggiore puzza sempre di sego. Il pelo serve a far baracani, camelotti, bottoni, asole ed i parrucchieri si servono de' peli della barba di becco per framischiarli ai capelli nella fabrica delle parrucche; colla pelle si fanno guanti ed il marrocchino. Per questo le

pel-

pelli delle capre di Corsica eguagliano in bellezza quelle del Levante. V. *Corno*. Sembra che passi una certa dirò così simpatia fra la capra ed i pesci. I sarghi pesci di mare s'accostano alla riva ove passeggi una capra. Concorrono volentieri i pesci in que' gorghi ove sieno sparse delle caccole caprine arrostite sulla graticola ed il formaggio caprino serve d'esca per pigliare del pesce colla canna, colle reti e coll' amo. Le infermità delle capre sono totalmente simili a quelle delle pecore. Rimetto perciò il lettore all' articolo *Pecora*. Tre malattie però sono particolari alle capre; cioè l'idropisia, l'enfiagione dopo il parto ed il mal secco. L'*idropisia* nasce in esse per avere troppo bevuto dell' acqua. Rimediasi questo male con pungere la pelle sotto la spalla affine di tirare da quella incisione tutta l'acqua, si medica poi la ferita con alquanto di pece di Borgogna e di lardo non salato. L'*enfiagione*. Lo stento del parto fa gonfiare alle madri la matrice; e ciò impedisce alle medesime di secondare, il che cagionerebbe in esse un gravissimo disordine se prontamente non vi si ponesse opportuno rimedio facendo trangugiare alla malata un bicchiere di vino generoso. Il *mal secco*. Si conosce che le capre sono attaccate da questo male quando hanno le mammelle così asciutte che non hannovi punto di latte. Si guariscono menandole a pascere sempre erbe rugiadose e bagnando loro spesso le mammelle con latte grasso, o con panna. Dicesi inoltre che le capre abbiano sempre la febbre e che esse muojano sul momento che la febbre da esse si diparte. Ma il vedere la capra saltellare, aver l'occhio vivace, mangiare con tanto d'appetitò m'induce a credere che non sia ella oppressa da una malattia che colla fermentazione corrompendo gli umori la porterebbe quanto prima a morire. V. *Becco*, *Stalla*.

Capra dell'Alpi, o selvatica. V. *Camozza*.

Capra da muschio. V. *Gazzella*.

Capraggine. V. *Ruta*.

Capreolate. Così si chiamano quelle piante che s'aggirano, s'attortigliano e serpeggiano lungo la superficie della terra o s'arrampicano sugli alberi, come le zucche, i cedriuoli ed il cocomero ec. V. *Cirri*.

Capreoli. V. *Cirri*.

Capretto. V. *Capra*.

Caprificazione. V. *Fico*.

Caprifico, *Fico selvatico*, lat. *Caprificus*, fr. *Figuier sauvage*. Sonovi alcune piante le quali hanno il nodrimento più dall' aria e dall' acqua che dalla terra; tali sono i capperi, il capelvenere ec. e queste non richiedono che tanta terra che basti a ricoprirne le corte loro radici. Nissuna pianta mostra più questa proprietà del caprifico o fico selvatico il quale si conserva per molti anni, cresce e vegeta anche in siti impervj alla pioggia e scarsi affatto di terra come negli screpoli delle antiche muraglie e dei marmi. Colle radiche s'insinua nei macigni più duri e giunge a spezzare le statue più sode. Vive più lungamente del fico domestico. Quest' albero a prima vista infecondo dovrebbe seminarsi in quelle terre nelle quali non si spera di raccogliere altro frutto. Si caverebbe almeno il profitto delle legna da ardere e delle frutta per gli armenti. Anzi le foglie cadenti ed i legni putrefatti servirebbono di concio per migliorare le terre stesse. V. *Fico*.

Caprifoglio, *Madreselva*, lat. *Caprifolium*, fr. *Chevrefeuille*. Arbusto sarmentoso e rampante del quale si distinguono varie specie. I giardini ne sono provisti di tutte per aver da esse fiori tutto l'estate e tutto l'autunno, essendovi di quei caprifogli che sono primaticci e di quelli che sono tardivi. Inoltre alcuna specie di

caprifoglio ha i fiori bianchi, altra rossi, altra ec. che fanno una bellissima vista. Con quest' arbusto si guarniscono le spalliere, le siepi, i boschetti, i viali, pigliando esso tutte le figure che gli si danno. Questo moltiplicasi agevolmente e siccome egli cresce assai presto massimamente all' ombra si pone come usasi in Inghilterra intorno agli alberi nei viali ed intralciandosi nei rami si dispone a formare certe arcate che lusingano la vista e l'odorato. Il caprifoglio va soggettissimo ad essere attaccato dai punteruoli, ma meno all'esposizione di tramontana che a quella di mezzo giorno. Vi si porge rimedio in qualche modo tagliando i più giovani ributti ai quali si attaccano sempre per preferenza. Il caprifoglio virginiano è il più bello fra tutti. I suoi fiori sono gialli al di dentro e di scarlatto al di fuori. Comincia a fiorire in maggio e porta dei fiori fino in autunno. Alligna facilmente, resiste al freddo, nè gli manca che l'odore.

Caprio, *o Capriolo*, *Cavriolo*, lat. *Capreolus*, fr. *Chevreuil*. Quest'animale rassomiglia al cervo, ma è più piccolo. Dice Buffon che il caprio ha più grazia e più vivacità del cervo, è più coraggioso, più snello e più svegliato. Abita i luoghi secchi e montuosi. Avvegnachè egli abbia il disavvantaggio fuggendo di lasciare dietro a sè emanazioni più acute che danno ai cani maggior ardore e più veemente appetito dell'odore del cervo, non lascia però di sottrarsi alle loro insecuzioni colla rapidità della sua prima corsa e coi suoi moltiplicati rigiri. Quand'egli sentasi troppo da vicino premuto si spicca da un altro canto con un salto, mette tacito il ventre a terra senza spirar fiato e lascia passare presso di sè la truppa dei suoi ansanti nemici. Buffon prova che il cavriolo simbolizza più colla capra che col daino e però sarebbe meno disperato il caso di

fa-

fare di capriolo e capra una razza intermedia di quello che siasi di capriolo e dama. La vita del capriolo si crede essere di 10. in 12. anni. Siccome esso ama assai di correre non si può allevare che in un gran parco e di vastissima estensione. S'addomestica talora, ma ritiene sempre alquanto della sua nativa selvatichezza. Se talora questi caprioli dimestici prendono avversione a qualche persona sono capaci di urtarla colle corna, stenderla in terra e calpestarla coi piedi. La caccia del capriolo si fa con piccole cagne ed il cacciatore talora contrafacendo il gemito del piccolo capriolетto lo fa venire fino sotto il tiro del fucile. I caprioli stanno l'inverno nei boschetti e sul far della primavera divorano i primi germogli e le foglie nascenti. Questo nodrimento fermenta nel loro stomaco e gli ubbriaca talmente che è facile sorprenderli. Tra tutti gli animali delle foreste la carne del capriolo è senza dubbio saporitissima; ma quella dei caprioli che abitano nei monti secchi è di gran lunga migliore di quella degli altri che abitano la collina o il piano. La pelle si vende ai pellari e le corna agli speziali, avendo le medesime virtù che quelle del cervo.

Caprone. V. *Becco*, *Stalla*.

Caprugine. Intaccatura o scavo nelle doghe dentro alla quale si commettono i fondi delle botti o simili.

Capsula. V. *Pericarpo*, *Pianta*.

Carabina. Specie d'arma da fuoco più grande d'una pistola e più corta dello schioppo. Il di lei uso è per difendersi a cavallo, nella qual positura lo schioppo è troppo lungo. Nella caccia a cavallo e nei boschi intralciati ci serviamo della carabina per le bestie a pelo e per le beccacce distrigandosi più prontamente dai cespugli.

Caracò. Fiore americano odoroso fatto a similitudine d'una lumaca. *Ca-*

Caraffa, e Guatada. Utensile o specie di bottiglia di vetro bianco, scuro o turchiniccio per contenere liquori a servigio della mensa ed a mille altri usi. La convenienza insegna a tenere questi vetri ben netti sì al di dentro che al di fuori. Il liscivo caldo spesso mutato toglie ad essi il mal odore. Colla foglia del fico o colla parietaria si nettano dal succidume esteriore, se la caraffa sia di orificio stretto ove non possa entrare la foglia si adoperino per ripulirli o delle scorze d'uovo pestate, con alquanto d'acqua o dei minuti pallini di piombo o cenere. Queste cose facendole violentemente girare nel fondo o sulle pareti interiori della caraffa collo strofinamento portano attaccato a sè quanto possa macchiarla. Questo è l'uso comune, ma si badi che per le scorze d'uovo spesso la caraffa si crepa qualche ora dopo che è lavata. Accade talvolta che il turacciuolo di sughero o di legno caschi nella caraffa. Sembra difficil cosa di estrarlo, ma facilmente lo caverete se farete entrare un filo nel collo della caraffa in modo che i due capi restino fuori della bocca ed il rimanente sia nel vetro come una staffa. Accomoderete la caraffa o bottiglia in modo che il turacciuolo venga ad entrare per diritto entro del collo ed agiterete tanto la caraffa fino a tanto che il turacciuolo s'accomodi a vostro modo. Quando sarà così fatto, tirarete dolcemente i due capi facendo che la staffa abbracci il fondo del turacciuolo. Cavando i fili necessariamente o il turacciuolo deve uscir fuori o dividersi in mezzo per lungo; nel secondo caso ripetendo l'operazione lo caverete più facilmente perchè di minor volume. Le caraffe sono di varie grandezze, perciò si chiamano caraffone, caraffe e caraffine. Queste principalmente si usano a contenere liquori spiritosi se sono di forma lunga e sottile: fatte a modo di cipolla o in altro modo nel basso servono a da-

dare acqua e vino in tavola. V. *Bottiglia*. Nelle caraffe si fanno nascere i fiori nell'inverno. Vedi *Fiore*.

Caratello, e *Carratello*, lat. *Seria*, fr. *Caque*. Botticella di varie sorti per lo più lunga e stretta. V. *Botte*.

Carattere d'una pianta. Egli è quello che la distingue da un'altra. Una parte essenziale della botanica si è il distinguere una pianta dall'altra, ordinarla sotto le sue specie, conoscere ciò che hanno fra sè di comune e ciò perchè si distingua una pianta da un'altra del medesimo genere. Quel non so che per il quale esse si distinguono si chiama il carattere. Esaminando con attenzione tutte le piante si scorge che elleno vanno a ordinarsi quasi in una stessa famiglia, vale a dire ben conosciuta una pianta si trovano segnali tanto simili in altre che vi si presentano che di primo lancio v' accorgete che elleno sono del medesimo genere. Conosciuto un titimalo il latte vischioso ed acre di tutte le specie di titimali benchè mai non le abbiate conosciute ve le fa giudicare tali. Così per esempio il carattere delle piante labiate, graminee, cucurbitacee, conifere, crocifere, leguminose, liliacee, malvacee, ombellifere è così chiaro che si distingue immediatamente in tutte le specie. Convien dire che il metodo d'ordinare per carattere le piante sia ben conforme alla natura ed alla ragione mentre gli autori tutti che hanno trattato di piante benchè abbiano seguito diverse strade si sono uniti in questo di distinguerle ed ordinarle secondo il loro carattere. Di più queste schiere così per caratteri ordinate convengono fra di loro nelle proprietà essenziali, la notizia delle quali è la seconda parte della botanica. Tutti i titimali danno un latte caustico e purgante violentemente. Tutti i papaveri sono più o meno narcotici, quasi tutti i solani cagionano una specie d'ubbriachezza e di manía. La maggior parte del-

delle rubiacee o più o meno tingono in rosso e si osserva che i semi d'esse abbrustoliti hanno l'odore del caffè che è dei loro genere. Con quest'analogia e colla sperienza alla mano quanto si possono stendere le cognizioni utili alla sanità e profittevoli all'economia! Le radici pur esse si distinguono per caratteri, imperocchè altre sono bulbose, altre tuberose, altre cepacee, altre rampanti, fibrose, scabrose ec.; le foglie altre sono semplici, altre composte, questa liscia, tagliata, quella vellutata, laciniata, ritagliata, o dentata. Così i frutti sono siliquosi, capsulari, scagliosi, carnosi, succulenti ec. Questi caratteri sono ancora per le semenze, per li fiori ec. i quali tutti soggiacciono ad infinite varietà. Noi l'erbe, le piante, i fiori li presentiamo in ordine alfabetico. Un dizionario non deve, nè può fare altrimente. Ha il comodo di presentarvi tutta in un'occhiata la pianta, le proprietà, la cultura, gli usi. Si suppone però che la pianta sia già conosciuta. Un punto che interessa si è avere tutt'in un tratto la cognizione di una pianta che si vede per la prima volta. Alcuno forse desiderarebbe che i caratteri delle piante fossero in questo dizionario più distintamente individuati. Questo si appartiene ad un dizionario botanico: in questo si è procurato di notarne per minuto gli usi e le maniere di coltivarle, e soltanto si è descritta più minutamente la pianta quando vi è qualche ragione particolare o per distinguerla meglio da altre o per rilevarne il pregio. Un dilettante di botanica però dal progresso del dizionario troverà onde essere sodisfatto., mentre noi alfabeticamente abbiamo registrato un dettaglio dei caratteri comuni a molte piante e che le distinguono da tutte le altre. Queste nozioni sparse quà e là se si vogliono radunare insieme faranno un corpo elementare botanico e negli articoli *Foglia*, *Tronco*,

 Ra-

Radice, *Petalo*, *Fiore*, *Labiato*, *Crocifere*, *Ombella*, *Frutto*, *Stami*, *Pistillo*, *Gemma ec.* dandosi un' idea dei differenti rapporti dei quali queste parti sono suscettibili, si accennano nel tempo medesimo certi numeri di generi o di specie alle quali convengono. Quando ciò non basti per sodisfare il lettore basterà almeno per muovere a lui l' appetito onde ricorra ai metodisti per sodisfarsi appieno.

Carbone, lat. *Carbo*, fr. *Charbon*. Sorta di combustibile artificiale il quale non è altro che legno mezzo abbruciato adoperato ove si ricerchi un fuoco vivo, chiaro e senza fumo. I fornaj cotto che abbiano il pane soffocano la bragia che estinta chiamasi carbonella, la quale per essere ben cotta e di legno dolce adoprasi dalle femmine per le loro cassette all' inverno e per li bragieri nelle camere ove non si possa o non convenga accendere fiamma. Il carbone del quale trattiamo si fa nella più folta boscaglia per il comodo delle legna. Si fa nella terra un fornello in mezzo al quale piantasi un grosso palo di legno. Intorno a questo alquanto inclinati pongonsi i pezzi di legno che ridurre si vogliono in carbone. Sopra questi se ne pongono altri e poi altri fino a tanto che il fornello sia ripieno. Si dà fuoco al tutto e quando sia sufficientemente acceso si copre il tutto di terra lasciando in mezzo attorno al palo uno sfiatatojo d'onde n'esca il fumo, e d'attorno attorno sfiatatoj più piccoli acciò il fuoco possa comodamente aggirarvisi; in termine d'alquanti giorni il carbone è perfetto. Un metodo più facile per bruciare e ridurre in carbone con facilità anche i tronchi più grossi e le ceppaje che si abbandonano si è il forno sodo di mattoni e pietre suggerito dal presidente de la Tour d'Aigues. Egli fece costruire un forno di forma parallelogramma lungo circa 3. tese su 5. piedi di larghezza e 5. d'altez-

za

za al centro della volta. Furono adoprate pietre schistose e terra quanto alle mura, la volta fu fatta di mattoni e d'argilla. All'entrata vi era un piccolo forno a guisa di cammino per accendere il primo fuoco, comunicante col forno per mezzo d'un'apertura e per lasciare agli operaj la facilità di regolare più o meno d'aria secondo il bisogno e in tal modo formare un vero registro con aprire più o meno la porta. Tutte le aperture consistevano in due fori larghi circa 3. pollici e alti 4. Il fondo era un poco inclinato. Questi fori lasciano adito al fumo e siccome non lasciano all' aria un accesso sufficiente per infiammare le legna le riducono così in carbone. Egli è da notarsi che se si volesse cuocere in questo forno del carbone di pietra per farne coaks le aperture servirebbero a raccogliere il *goudron* adattandovi due recipienti per riceverlo. Il legno s'introduce dal fondo del fornello e prima anche di costruire la muraglia; per la quale circostanza rende uguale ogni qualunque grossezza. Si tratta soltanto di avere attenzione di riempire perfettamente il più che sia possibile con piccole legna gl'intervalli, che i grossi pezzi lasciano fra di loro. Quando il forno è una volta ripieno si eleva questa muraglia e si accende il fuoco. Allora si è il tempo di vigilare che il fumo che esce da' due registri sia leggero e non troppo abbondante; lo che si ottiene con otturare le aperture delle due estremità. Passato questo momento altra cosa più non occorre che di vigilare alle fessure che formar si potrebbero nella terra che serve di luogo alle pietre della muraglia e all' argilla, che entra nella costruzione della volta; al che si rimedia con un poco di terra argillosa impastata con acqua. Poste queste preliminari attenzioni e regolato il corso del forno, si lascia che tutto abbruci tranquillamente sintanto che il fumo cessi di uscire e al-

allora tutto esattamente si ottura per estinguere nello spazio di alcuni giorni tutta la massa del fuoco. Quando si crede esser la carbonaja in istato d'essere aperta si mette a terra la muraglia del fondo, si ritira il carbone e nel momento istesso si può riempire il forno un'altra volta. Facil cosa è comprendere che due uomini possono facilmente aver cura di gran numero di questi forni, purchè alcuni artisti loro mettano a terra le piante, e le recidano della lunghezza necessaria lasciando gli alberi nella loro grossezza e lunghezza. Ridotti che siano in carbone anche i tronchi assai grossi si possono quindi più agevolmente dividere per l' uso che si desidera. Tutte le sorta di legna sono proprie ad essere convertite in carbone. Sarebbe contro dell'economia il servirsi a tal effetto del legno che non sia il più comune ne'vostri paesi, ma la vera economia per chi compra e usa carbone agli usi domestici è di comprare del migliore di quercia o altro che faccia buon fuoco e duri più. Siccome questo non si ha sempre, ma interpolatamente con altro più leggero e meno buono come è quello di castagno, perciò all' opportunità convien farne provisione per molto tempo. E' riserbato a varie arti l'usare carbone di piante diverse. V. *Betula*, *Brugo ec.* Col carbone sogliono i giardinieri riscaldare le stufe degli agrumi e dell' erbe straniere l'inverno. V. *Ananas*. Col carbone della canape si fa la polvere d'archibugio. V. *Polvere da schioppo*, *Mele*, *Calce*. Il legno nel diventar carbone perde tre quarti del suo peso ed il consumo che se ne fa in una carbonaja non essendo indifferente conviene prendere a questo fine della legna a buon mercato o dove i trasporti non costino molto. Chi poi volesse fare il carbone migliore senza risparmio ovvero dove lo permettano le varie qualità degli alberi, fra tutti sono ottimi quelli che

che hanno un legno sodo, pingue e oleoso, come sono la quercia, il leccio, il faggio, la peccia e l'abete. Plinio pensa esser più atta a far carbone la legna tagliata di fresco, ma oggidì tutti sono d'opinione contraria. Gli amminicoli più precisi per la fattura del carbone spettano ad un dizionario d'arti e non a quello d'economia. Se l'uso del carbone sia d'economia o di scapito non può decidersi se non a riguardo de' paesi più o meno abbondanti di legna, siccome se debba vendersi a peso o a misura quando il carbone sia ugualmente buono. La frode dei venditori si manifesta in ogni maniera come è facile a rilevarsi. Nella misura vi dispongono il carbone in una guisa che vi resti molto vuoto, nel peso vi mettono dei sassi e del terriccio. Il carbone è nocivo alla sanità e può essere causa di accidenti funesti. Un bragiere o focone di carbone in una camera ristretta cagiona dei mali di capo, dei vapori, degli stordimenti, la squinanzia ec., e questo vapore quando s'accende il carbone è capace a soffocare un uomo se non si accenda all'aria aperta. Quando questo vapore fa montare il termometro di Reaumur ai 12. od ai 15. gradi soffoca al momento un animale. I lumi s'estinguono o almeno ardono con difficoltà. Gli accidenti cagionati dal carbone acceso o dalla bragia sono più frequenti, perciocchè non facendo queste materie alcun fumo tedioso nel bruciarsi sono preferite a tutti gli altri corpi combustibili che mandano fumo allorchè si ha bisogno di fuoco in luoghi chiusi e non forniti di cammino, senza molto badare al danno estremo al quale si va soggetto. Vi sono intorno a ciò dei pregiudizj di gran conseguenza nella classe numerosissima delle persone poco istruite e che per tal cagione conviene assaissimo di distruggere. Credesi verbigrazia assai comunemente che il carbone non produca catti-

tivi effetti se non quando sia perfettamente acceso e non esali più della puzza bruciando; si crede anche non essere affatto perniciosa la brace al pari del carbone sopra tutto qualora è ben accesa e consumata, il che è uno de'più gravi errori; il gas mofetico o micidiale che produce la combustione non ha odore sensibile quando è puro ed è forse per questo stesso più capace di dare la morte. Per rimediare agli accidenti che può cagionare il vapore del carbone credono alcuni che basti mettere su i carboni accesi un pezzo di ferro. Un mezzo più sicuro provato dall' esperienza è quello di far bollire sopra il carbone dell'acqua o tenere nel focone una caffettiera, un pignattino o altro vaso a posta con entro dell'acqua. Quest'acqua riscaldata dal carbone o dalle bragie accese si riduce in vapori che si spargono per la camera e confondendosi con l'aria dell' atmosfera ne correggono l'elasticità e impediscono che divenga così funesta come è solita di divenire in simili circostanze allorchè non si è usata questa cautela. Si rinnuova quest'acqua a misura che scema e finchè v'abbia del fuoco di carbone dentro la camera o la stufa. Quest' è l'uso sicuro dei popoli settentrionali dell' Europa, dell' Asia e particolarmente della Cina ove è comunissimo per li poveri che usano molto carbone di terra per le stufe. Che se il male realmente già sia accaduto a qualche infelice si può quasi sempre rimediare con facilità. Nell' atto medesimo che l'aria viziata dalla combustione comincia ad agire, colui che la respira ha delle nausee e anche de' vomiti, la sua respirazione diventa difficile e soffre un grandissimo dolore di testa. A questi sintomi succede prontissimamente uno svenimento e delle convulsioni, gli occhi rimangono aperti e sporti in fuori, le mascelle e i denti si chiudono con grandissima forza. Finalmente la testa si gonfia e si accende, talvolta diviene livida e le

le labbra ancora, lo stomaco e il ventre si tumefanno considerevolmente senza pertanto diventar duri, il polso cessa e l'infermo muore o ritrovasi in uno stato del tutto simile ad un morto. Quanto più a lungo l'ammalato rimane in questo stato ed esposto alla stessa aria tanto più la sua morte si conferma e tanto più è difficile richiamarlo a vita. Ma molte esperienze felici e segnatamente quelle dell' Harmant medico dell' accademia delle scienze di Nancy avendo dimostrato che malgrado tutte le apparenze della morte più certa e anche dopo un giorno intero di questo stato di morte i disgraziati ai quali è avvenuto quest'accidente possono essere ravvivati, l'umanità c'impone come già si disse degli annegati a non abbandonare alcuno senza amministrargli il più presto che sia possibile tutti gli ajuti che l'osservazione ha fatto conoscere come più efficaci e che presso a poco si possono anche praticare per rimettere in vita gli annegati. Sono essi avventurosamente semplici, facili e a portata di ognuno. Si riducono principalmente a portare lo svenuto all' aria aperta, o aprire bene le finestre se l'infermo non potesse condursi fuori, qualunque poi sia la stagione, a metterlo ritto a sedere spogliato sopra una sedia o sul pavimento col dorso appoggiato al muro; se gli sostiene la testa dritta e ferma in guisa che non possa vacillare durante l'amministrazione degli ajuti. Allora parecchie persone che si cambiano di mano in mano che sono stanche per questo esercizio gli gettano senza interruzione dell' acqua la più fredda possibile sul viso con forza e ad una certa distanza servendosi d'un bicchiere o d'un vaso qualunque e ciò per parecchie ore o fino a tanto che si scoprano alcuni segni di vita i quali si manifestano da alcuni piccoli singhiozzi. Allora se si può aprire la bocca del soffocato si procura di tener-

la aperta frapponendogli tra i denti dei fuscelletti di legno per potergli fare inghiottire una cucchiajata d'acqua nella quale si abbiano poste 7. in 8. gocciole d'alcali volatile fluore. Se gl'introduce nelle narici di questo medesimo alcali di cui si siano imbevute alcune carte rotolate a guisa di tasta e che si ha la diligenza di rinnovellare. In mancanza di questo se gli avvicini al naso dell' aceto fortissimo e delle droghe volatili ed eccitative per farlo scuotere o starnutare. Si ripiglia poi e prontissimamente la projezione d'acqua fredda sul volto, poichè la sospensione fatta deve essere brevissima, e si continua, sospendendola di tanto in tanto per fargli inghiottire alcuni cucchiaj d'acqua fredda con alcune gocciole d'alcali volatile fluore come sopra fino a tanto che l'infermo dà de'segni decisivi di cognizione e che comincia ad articolare delle parole. Ai singhiozzi succede il vomito e un tremorio universale e se la cognizione persiste e si fortifica si trasporta l'ammalato in un letto leggermente riscaldato, si asciuga con alcune salviette calde e due persone stanno occupate a stropicciargli l'una il tronco, l'altra le estremità, a fargli respirare dell' alcali volatile fluore e ingojare alquante cucchiajate d'acqua con alcune gocciole di questo alcali. Si avrà la diligenza d'intertenere dentro la camera dell'ammalato una incursione d'aria, altrimente il suo ristabilimento non potrebbe essere che momentaneo, e se ricadesse nel suo primiero stato d'insensibilità bisognerebbe ricominciare la projezione d'acqua fredda e continuarla come si è detto sopra. Allora si procurerà di far prendere all' ammalato de' clisteri purgativi con i tamarindi e l'acqua di sapone, oppure aggiungendo ai clisteri ordinari due once di sciloppo di spino cervino e altrettanto di tintura di sena o in loro mancanza mezz' oncia di trementina veneta

ta sciolta in un tuorlo d'uovo. Se non si hanno totesti medicamenti alla mano si metteranno dentro un clistere semplicemente due o tre buone cucchiajate di sal comune. Si fa ricorso alla sanguigna, dice Buchan, solo quando l'ammalato abbia ricuperato il sentimento e il calore allorchè sembra d'una costituzione sanguigna, che abbia il polso pieno e ineguale e che si quereli d'un peso alla testa. Allora se gli prescrive il semicupio e nel tempo stesso se gli cava sangue dal braccio; ma queste cure ulteriori devono essere dirette da un uomo dell' arte che conviene consultare. Il salasso deve essere l'ultimo rimedio che si ha da mettere in opera nelle asfissie,non il primo come si fa quasi comunemente. Riesce talvolta micidiale e quasi sempre inutile fatto fuori di tempo. Dopo aver così esposto come si possa far rivenire in sè uno oppresso da quei vapori micidiali, diremo che si deve badare che volendo liberare uno talvolta non si perisca in molti. Quando si è avvertito che alcuno è caduto in asfissia dentro una camera, in una cantina, in una dispensa, dentro una miniera ec. o per vapore di carbone o altro, bisogna cominciare dallo spandervi molta acqua, poichè se taluno vi entrasse senza questa cautela è indubitabile che caderebbe in asfissia. L'alcali volatile fluore ha le stesse proprietà. Basta lo spruzzarne dentro il luogo infetto finchè vi si possa tenere un lume acceso: Allora si può entrarvi senza temere alcun accidente. Vedi *Esalazioni*, *Fogna*, *Miniera*.

Carbone, *e Antrace*. Con questo nome di carbone s'intende anche un tumore il quale nel cavallo, nel mulo,nell'asino e nel cane è di natura flemmonosa ed è sempre accompagnato da dolore, calore e da una notabilissima tensione; mentre nei bovi, nei majali e nelle capre ben di rado accade, che sia doloroso ed in-

inflammatorio. Tutte le parti sì interne, che esterne degli animali sono egualmente disposte a questo micidiale malore. Alle volte tutto ad un tratto si manifesta ed alle volte insensibilmente si va formando nel breve spazio di 12. o 18. ore. Secondo le fedeli osservazioni dello Chabert è quasi sempre solitario nel cavallo; nel mulo, nell'asino, nel cane; si moltiplica però spessissimo ne'bovi, ma allora è meno voluminoso. Nel principio il calore del carbone non è sempre proporzionato al dolore, ma subito che giunge ad una certa grossezza l'infiammazione diviene sensibilissima. Giunto che sarà questo tumore al suo punto estremo di accrescimento svaniscono immantinente il calore, il dolore, e si manifesta per mezzo del freddo ed insensibilità della parte lo sfacello. Alle volte si va dilattando sotto gl'integumenti consistendo allora in una serosità rossigna, la quale si diffonde per la cellulare e corrompe istantaneamente le parti che bagna ed inonda; sicchè la pelle s'inalza ed inaridisce e venendo compressa rende quel suono d'una stropicciata pergamena. Questo suono chiamato crepitazione è sempre un segno di sfacello e questa specie di tumore indica un temperamento floscio e pituitoso. I temperamenti irritabili, biliosi e pletorici sono particolarmente più soggetti ai carboni sollevati e salienti, e si osserva che fassi l'eruzione con tanta forza e celerità quanto è maggiore l'irritabilità e la vivacità dell'animale. Tre specie di carboni si numerano comunemente, cioè il carbone essenziale, il carbone sintomatico, e la febbre detta carbonosa. Vi è ancora una quarta specie, la quale per altro con ogni facilità può ridursi al carbone essenziale, detta carbone bianco. Il carbone essenziale si manifesta per lo più con un piccolo tumore duro e renitente, della grossezza d'una fava, sommamente attac-

taccato nella sua estensione ed alle volte si osserva nel suo centro una impercettibile apertura che corrisponde a un filamento, il quale viene riguardato come il forte della materia che tosto si forma. Comprimendo questo tumore nel cavallo, nel mulo, nell' asino ec. questi animali dimostrano il maggiore risentimento. Di rado però si ritrovano tali particolarità ne' bovi, ne' quali il carbone fin da principio si manifesta più grosso, meno dolente e di rado perforato. Appena poi giunto al terzo o alla metà del suo crescimento spariscono immediatamente tutti i sintomi dell'infiammazione, d'irritazione e di ansietà, i quali poi si rinnuovano più crudeli a capo di una o due ore. In questo stato si osservano gli occhi infocati e biechi, il polso elevato e di molto celere, e durano tutti questi sintomi fino a tanto che il tumore sia giunto alla sua mortificazione, dopo della quale ne nasce una somma prostrazione di forze, i polsi si osservano lenti ed irregolari e gli occhi smorti. In questo funesto stato rimane l'animale tanto minor tempo, quanto esso è robusto, corpulento e pingue; dopo di che un ritorno di forza, che è il presagio della morte, lo dà in preda alle più smaniose convulsioni ed altri terribili sintomi i quali durano circa 36. ore, terminati con la morte dell' infetto animale. Il carbone bianco attacca indistintamente tutte le parti del corpo e specialmente il corpo, la spina ed i lombi. Non sono però sempre apparenti le sue efflorescenze, rimanendosi sovente l'umore che costituisce il carbone nascosto dentro le sostanze carnose senza alcuna protuberanza nella superficie del corpo. Finalmente però si conosce al tatto e per mezzo del medesimo si percepisce qualche durezza più o meno profonda, rotonda e circoscritta, oppure una specie di avvallamento originato dalla deposcenza delle carni

can-

cangrenate o finalmente dal gonfiore de'muscoli del basso ventre e dalla crepitazione della pelle. I sintomi che accompagnano questo tumore carbonoso sono il freddo sensibile nelle corna, nelle orecchie ed in tutta la superficie del corpo e la cessazione del ruminare; a poco a poco sopraviene a questi sintomi il rigore febbrile, il quale rapidamente si propaga; la bocca gli si riempie intanto di una densa e viscosa bava, che scorre con maggiore e minore afflusso, la lingua diviene immobile e paralitica; l'animale non più si lecca, nè più inghiotte la saliva; nausea ogni sorte d'alimento e mostrasi estremamente abbattuto, tutte le sue escrezioni si sopprimono, il suo fiato diviene fetido ed infetto, e finalmente il meteorismo e la diarrea colliquasiva lo conduce a morire. Il carbone sintomatico non si manifesta se non che dalle 6. alle 48. ore dopo gli effetti d'un moto febbrile, il quale viene preceduto da nausea, prostrazione di forze, cessazione del ruminare, freddo nelle corna, nelle orecchie e nelle estremità, ai quali sintomi sopraviene il dolore della spina dorsale e principalmente de'lombi. Quindi si manifesta il rigore febbrile, il quale ancora alcune volte precede i sudetti sintomi, a cui sopraviene un considerabile calore per tutte le parti del corpo, cresce l'affanno, il polso si fa frequente e piuttosto saltellante che intermittente; ed in questo tempo appunto si manifestano i carboni. Tale stato della malattia che chiamasi eruzione opera un rilasciamento totale nella machina. Si osserva nell'animale qualche miglioramento, cerca da mangiare ed anche da bere, meno abbattuto assai, si sente più sollevato, il polso più eguale e libero ed il calore simile e naturale per tutto il corpo si discerne. Ma non bisogna fidarsi a sì bella apparenza; poichè se la natura non venga allora in tempo ajutata,

si

si sfacellano sempre più i carboni, la cangrena si diffonde, il polso manca, sempre più va crescendo la debolezza e l'ansietà, la prostrazione di forze, l'animale si dibatte, grada il suolo colle zampe anteriori, si sdraja, si lagna; finalmente cresce l'affanno, il respiro si vede interrotto e difficile, le mascelle convulsivamente urtandosi stridono, la bocca si riempie di bava, s'abbassa il tumore e l'animale se ne muore. Questa specie di carbone va quasi sempre scompagnata da ogni sorte di dolore e di calore, eccetto il momento, in cui l'animale è presso a morire. La cangrena si forma quasi al suo primo apparire e l'umore che in sè racchiude è intieramente putrefatto e di natura venefico. Finalmente la febbre carbonosa è una specie di carbone che non è accompagnata da veruna esterna apparenza. Questa malattia è quasi sempre epizootica ed ha questo di cattivo più delle altre, che non è possibile di ravvisarla che colla sezione de'cadaveri, ove si trovano generalmente i medesimi disordini che nel carbone essenziale e particolarmente i tumori neri e carbonacei e sanguigni nel mesenterio, presso il tronco dell'arteria mesenterica anteriore o nella sostanza del pancreas, del fegato e della milza. La malattia è sommamente acuta e l'animale perisce nel primo insulto senza aver dimostrato il più leggero sintoma, e spesso anche stando al lavoro, dentro il breve spazio di una o due ore. Si vede sbalordito l'animale e confuso alzare ed abbassare la testa e dimenarsi, ha gli occhi turgidi e protuberanti, traballa, cade, e finalmente in mezzo alle più violenti convulsioni se ne muore. Questa febbre carbonosa però non assale che gli animali giovani e pare che non vi siano più soggetti quelli che hanno passato i 6. o 7. anni. La sezione degli animali morti per qualunque specie di carbone, dice il sig. Chabert, dimostra

sta una coagulazione generale nel sangue e particolarmente ne'grossi vasi arteriosi. Quello delle vene trovasi alcune volte sommamente disciolto e putrefatto. Sì l'uno che l'altro però presenta sempre un colore di carbone; le viscere le più prossime alla sede del male trovansi ancor esse negre e sfacellate; ed aprendo la parte tumefatta si osservano ancora ed i vasi neri, macerati e cangrenosi, e le ossa medesime contermini e per fino la midolla tinta nera. Si sono trovati spesse volte alcuni stravasamenti linfatici e sanguigni sotto la cute; in alcuni animali si è incontrato fra i muscoli e nella cellulare il pannicolo adiposo mutato in una gelatina rossigna; in altri sonosi rinvenute le viscere stesse più o meno infiltrate, imputridite e cangrenose; tutti infine i cadaveri esalano un odor fetido e nauseoso. Le cause di questa malattia sono moltissime e quasi tutte epidemiche e generali. Questo contagio nasce quasi sempre dopo le stagioni piovose che tengono dietro a grandi siccità e dopo il consumo de'foraggi mal raccolti, stati sott'acqua rugginita, carichi d'insetti e ricoperti di limo. Questa malattia epizootica è frequentissima nei luoghi bassi e paludosi. Dessa ancora è epidemica negli anni piovosi ed in quelli siti ove sono forzati a bere acque fangose e stagnanti. Alle volte gli animali vengono assaliti spontaneamente dal carbone senza il concorso d'alcuna causa apparente. In una epizootia, dice il sig. Chabert, nulla vi è da trascurare, potendosi i tumori carbonosi manifestare ad un tratto ed allorchè meno si aspettano: bisogna però frequentemente visitare gli animali esaminando colla maggiore attenzione tutte le parti del loro corpo ed osservare se comparisca qualche sintoma di sopra descritto. Manifestato che sarà conviene scansare con tutta sollecitudine ogni sorta di comunicazione; badando per fino

che

che quelli che curano gli animali infetti non entrino mai nelle stalle de'sani animali, essendo la malattia di cui si tratta una delle più pestifere e contagiose. Si abbrucieranno avanti alle porte delle stalle e degli ovili infetti gli escrementi, che si dovranno ogni giorno estrarre per impedire qualunque miasma contagioso che propagare potesse l'epizootia. Si sotterrino i cadaveri in profonde fosse. Gli animali dal carbone attaccati converrà spesso strigliarli per promover loro l'insensibile traspirazione soppressa e si terranno per lo stesso motivo coperti e caldi. Si farà bollire dell' ottimo aceto i di cui vapori salutiferi si sottometteranno alle narici, al petto ed al ventre degl'infermi animali. Converrà profumare le stalle di bacche di ginepro, spigo, incenso, e si versi su de'ferri roventi dell' aceto vitriolato. Nelle ore più fredde e buone si conduca l'animale fuori della stalla e si faccia girare intorno alla medesima acciocchè respiri un' aria più fresca, più pura e più salubre. Raccomanda Chabert che si faccia tenere in bocca de'cavalli e de'buoi un sacchetto composto di due once d'ossimele semplice, tre grossi di angelica in polvere o assa fetida o quattro grossi di canfora raspata insieme ben mescolate. Siccome varj sono i metodi curativi proposti dal medesimo ne'tumori carbonosi, per riportare i quali converrebbe stendere in questo articolo quasi tutto il suo lungo trattato sulla cura de' carboni; così ne riferiremo soltanto il metodo preservativo per prevenire ogni sorta di carboni pestilenziali, il quale potrà servire nel tempo stesso di cura per la febbre carbonosa. Propone Chabert in primo luogo il salasso, il quale ne' temperamenti sanguigni si ripeterà più volte secondo il bisogno, ne'magri e malsani poi una sola volta; lo proibisce però assolutamente nelle vacche che allattano o

che

che somministrano il latte per li consueti usi. I beveraggi devono essere diluenti, refrigeranti e calmanti, i lavativi poi emollienti, i quali si ripeteranno 3. o 4. volte al giorno e serviranno ancora a sciogliere il sangue proclive alla corruttela. Allorchè gli escrementi saranno facili e le orine abbondanti i surriferiti beveraggi si renderanno solutivi con l'aggiunta di 4. grossi di aloe, e 4. once di sale di Epson, e 2. grossi di canfora disciolta prima di mescolarla col rimanente in due once di ossimele semplice; e se ne continuerà l'uso fino a tanto che si avrà un'abbondante evacuazione. Allora si sostituirà a questo minorativo una qualche leggera infusione di piante aromatiche e stomatiche. Per facilitare la suppurazione tanto desiderata ne' carboni converrà fare spessissimo movere e passeggiare l'animale, e terminata che sarà questa s'introdurrà a freddo una tasta sotto ciascun muscolo pettorale nel sito corrispondente alla parte media dello sterno; la quale tasta si dovrà levare, pulire e rimettere almeno ogni giorno e lasciarla fino a tanto che durerà l'epizootia, e ad oggetto d'agevolare maggiormente la suppurazione ed insieme purificare il sangue ogni mattina si darà all'animale a stomaco digiuno un'infusione di fiori di sambuco, di foglie di salvia, di savina, di ruta, un pugno di ciascuna, aggiungendovi 2. once di ossimele semplice, 2. grossi di china-china e 3. grossi di canfora disciolti in 4. grossi di spirito di vino, quale infusione continuare si dovrà finchè la suppurazione sia del tutto terminata. La dieta in questo tempo deve essere rigorosissima. I cavalli e tutte le mandre tanto cornigere che lanigere dovranno essere poste ad un esatto regolamento di vivere, il quale vitto sarà asciutto; la crusca di scelta ed ottima qualità costituiranno il loro unico nutrimento. A quelli che averanno esulcerata la

boc-

bocca e la lingua astergendo la medesima prima del cibo con qualche blanda astersiva injezione specialmente nel luogo esulcerato si somministrerà solamente una sufficiente quantità di crusca bagnata e d'acqua pura in un secchio nel quale siasi fatta preventivamente sciogliere un'oncia di nitro. Sarà d'uopo badare dopo il cibo che non rimanga nella bocca qualunque particella di crusca, di fieno ec. L'orzo, la ghianda o la crusca di frumento, l'acqua imbianchita con poca quantità di farina di frumento o d'orzo e resa acidulata con una foglietta in circa d'aceto ed un'oncia di nitro sarà il cibo e la bevanda del majale attaccato da questo malore. Il pane rifatto e l'acqua pura che spesso si dovrà rinnovare sarà finalmente il nutrimento del cane. Lentamente poi si dovranno nutrire gli animali prima di rimetterli al consueto alimento e fatica. Sovente accade, come notò Chabert, che questa cura, principalmente quando coi cauterj trovasi avviata la suppurazione, è seguita da uno o più tumori; questi non deggiono causare alcuna agitazione, costituendo essi un carbone sintomatico di tutti gli altri il meno pericoloso e quello di cui i rimedj più facilmente agiscono. V. *Contagio*.

Carbone essenziale nelle zampe delle oche. V. *Oca*.

Carbone sintomatico nelle vacche, porci e cavalli e sua cura. Vedi l'istesso articolo delle oche.

Carbone fossile, o Carbone minerale, Carbone di terra, Carbone in pietra, lat. *Carbo petreus*, fr. *Charbon mineral, Charbon de terre, ou Houille*. E' una sostanza infiammabile composta di un mescuglio di terra, di pietra, di bitume, di zolfo. Ella è di un nero oscuro e la sua natura varia secondo i siti dai quali è tratta. Questa materia accesa che sia, conserva il fuoco più lungo tempo e produce un calore più vivo d'ogni altra sostanza infiammabile. L'azione del fuoco la riduce in ce-

ceneri o in una massa porosa e spugnosa, che rassomiglia alle scorie o alla pietra pomice. Si distinguono due specie di carbone minerale; la prima è grossa, dura e compatta, d'un nero lucido. Si accende difficilmente, ma reca una fiamma chiara, brillante ed accompagnata da un fumo assai denso. Questa è la specie migliore. Il carbone minerale della seconda specie è tenero, friabile. Si scompone all'aria e si accende facilmente, ma dà una fiamma poco viva. Tale differenza la quale proviene da ciò che quello della prima specie è più carico di bitume ha dato luogo alla distinzione del carbone minerale in carbone di terra e carbone di pietra. Il primo più bituminoso si trova sotto terra più profondamente; il secondo s'incontra quasi alla superficie, d'onde ne siegue che venga bene spesso confuso con materie straniere. Hannovi miniere di carbone di terra in quasi tutte le parti dell' Europa, ma il più stimato si cava nelle vicinanze di Neuchatel. Esso forma un oggetto di commercio considerabilissimo per la gran Bretagna. Trovasene in Iscozia una specie suscettibile di pulimento fin ad un certo segno, onde se ne fanno tabacchiere e bottoni. Nello Stato Ecclesiastico si hanno anche molte miniere e molte di più se ne potrebbero trovare anche nelle vicinanze di Roma se l'uso ne fosse maggiore almeno per certe arti per le quali potrebbe risparmiarsi il carbone di legna e aversi a miglior mercato. Ne' paesi montuosi ed inuguali si trovano d'ordinario le miniere del carbone. Gli indizj ne sono delle pietre con impressione di piante. Si scoprono coll' ajuto della trivella o coll' esame dell'acque che vengono dalle montagne ove suppongasi che se ne possa trovare. Se il sedimento di quest'acque sia nericcio o se questo sedimento sia una terra gialla che seccata e calcinata non venga attirata dalla calamita gli indizj sono

no favorevoli. Scoperta che siasene una miniera si scavano due pozzi che attraversino gli strati superiori ed inferiori della vena del carbone di terra. Uno di questi serve a situare una tromba per l'estrazione dell'acqua e l'altro per l'estrazione del carbone; servono altresì a somministrare aria ai lavoratori e dar esito ai vapori perniciosi che sogliono infettare questa sorte di miniere. Hannovi due specie di tai vapori od esalazioni perniciose, che presentano fenomeni differenti e curiosi. All'articolo *Carbone* si è dato anche un cenno dei loro perniciosi effetti e dei mezzi che s'impiegano per preservarsene ugualmente che dai vapori del carbone di legna ed altri. Vedi anche *Esalazioni*. Il carbone di terra è di una grandissima utilità negli usi della vita. Si adopera per riscaldarsi e per cuocere gli alimenti nei paesi ove il legno non è comune: invece della legna e del carbone artefatto si usa nei lavori del sale comune, del nitro, della calce, per le caldaje delle tintorie e a tanti altri usi e con esso unito all' argilla si formano anche mattoni. Si può anche impiegare per fondere le miniere di rame e di ferro. In alcuni luoghi ne fanno uso i fabbri per arroventare il ferro, ma a tal uopo si mescola sempre più o meno col carbone di legna e coll' avvertenza di non lasciare il ferro troppo esposto all' azione d'un simil fuoco acciò il metallo non si sottoponga ad un detrimento di peso molto maggiore di quello che seco porta l'uso del carbone ordinario. In alcune provincie non si adopra il carbon fossile se non dopo che coll' ajuto della torrefazione si è spogliato d'una parte della sua materia oleosa la quale bruciandosi cagiona un fumo denso e non troppo sano. Questa operazione si fa nel modo che siegue. Primieramente si separa il carbone dalle pietre e dalle terre colle quali è mescolato, indi ridotto in pezzi di mediocre grandez-

za si ammucchia e si copre nella stessa maniera che si pratica comunemente nei lavori del carbone ordinario. Nel mezzo di questo mucchio vi si lascia un' apertura la quale passa dalla base fino alla sommità e per questa vi s'introduce il fuoco per accendere il carbone. Questi cumuli non si traforano nella loro circonferenza come si suol fare col carbone comune e la torrefazione si fa in modo che il carbone sia perfettamente arrostito senza che abbia perduto più di trentacinque per cento. Così purgato rende meno fumo e puzza e si può usare anche a riscaldare i forni da pane. Oltre il risparmio delle legna e di denaro si ha il vantaggio con questo carbone dell' uguaglianza del calore che non si può agevolmente ottenere con altri fuochi. V. *Carbone*, *Torba*, *Petrolio*.

Carbone del grano, o *Carbonchio*. V. *Golpe*.

Carbonella. V. *Carbone*.

Carcioffo. V. *Carcioffolo*.

Carcioffoleto. Luogo piantato di carcioffoli o dove debbansi piantare i carcioffi.

Carcioffolo, *Carcioffo*, *Articiocco*, gr. *Cynara*, lat. *Alticocalus*, *Scolymus*, fr. *Artichaux*. Pianta ortense assai cognita. Il descrivere il fiore ed il fusto di questa pianta lo stimo superfluo, ognuno sa che il fiore immaturo è quello che si mangia principalmente, che questo è fatto a scaglie e che per l'ordinario ha la figura d'una pigna o d'una mela. In questo fiore quando è perfetto si matura la semente la quale serve a perpetuare la specie non meno che coi ributti. Quasi che tutti i carcioffoli hanno una radice grossa, lunga, dura ed amara, le foglie lunghe, larghe e piegate, coperte da una lanugine più o meno grigiastra, i tronchi diritti, rigidi, con molte branche e guernite d'una lanugine simile alla bambagia, con entrovi un midollo bian-

bianco. Di quest' erbaggio 5. sono le specie, cioè il carcioffolo rosso, il verde, il primaticcio, il violetto ed il zuccarino di Genova. Il rosso o sia carcioffolo ortense non spinoso col capo rossigno si confonde mal a proposito col violetto, mentre egli è d'un rosso porporino al di fuori, l'interno è giallo e la sua polpa è più delicata del violetto. Questa specie è primaticcia. Il suo capo è simile ad una mela. Il verde o carcioffolo ortense colle foglie non spinose ha il frutto tondo, ma alquanto piatto, le sue scaglie sono per l'ordinario carnose alla base più che le altre specie, la placenta, ossia volgarmente il culo è assai grosso, giunge talora al diametro di cinque pollici, con grossezza proporzionata. Questa è l'unica specie che si coltiva in Roma, rarissimi se ne vedono degli spinosi. Si coltiva ne' giardini un carcioffoletto più sollecito degli altri, colle scaglie spinose e colla sommità ripiegata all' indietro. Si chiama carcioffolo bianco. Il violetto assai comune in Lombardia, nelle Riviere di Genova ec. ha il capo guernito di forte punta, le scaglie ed il fondo del quale sono verdi ed è vergato di un rosso violetto; si confonde col verde. Il carcioffoletto di Genova è delicatissimo al gusto, assai spinoso, un verde pallido è il colore esteriore del frutto ed un bel gialliccio è il colore della carne interiore. Ogni specie ha i suoi vantaggi ed i suoi difetti, mentre il carcioffolo bianco è assai difficile ad allevarsi ed a conservarsi all' inverno. Uopo ha di una gran cura sì riguardo alla terra che riguardo all' esposizione e questa è la cagione che poco coltivasi. Il verde viene assai grosso in buona cultura, ha bisogno di essere molto adacquato. Il rosso non è buono che novello e mangiasi crudo col pepe ed olio. Si coltivano tutte queste specie al modo medesimo. Il carcioffolo si

 pro-

propaga per via del seme, ma più comunemente per via di barbatelle che si tolgono con quante radiche si può dal calcio del carcioffolo vecchio; ciò si fa o alla primavera o quando torni più acconcio nel modo che più abbasso diremo. Prima dell' inverno si possono questi germogli far imbiancare legandoli come i cardoni di Spagna e coprendoli un poco di terra, e sono molto delicati al gusto. In Roma sono molto in uso e si chiamano gobbi per la loro forma curva e cardini se siano più piccoli. Sono famosi in Italia i gobbi di Macerata i quali vengono uguali in grossezza, senza mancare di esser tenerissimi, ai cardoni nostrali, ma sono meno elevati. Siccome talora ne' paesi freddi le invernate rigide fanno perire una quantità di questi occhi o rigetti o barbatelle, deve aversi ricorso al seme, con questo scapito che le barbatelle vi danno il frutto la primavera seguente e dalle piante venute dal seme non si può sperar frutto che all' autunno del medesimo anno o alla primavera del seguente. Secondo i climi si seminano o su i letti caldi o sieno ajette o in terra piana o coperti da un buon pollice di terriccio che li riscaldi. Alcuni mettono in una fossetta tre semi di carcioffolo ed un pugno di terriccio. Secondo il caldo spunta e cresce la pianta più presto o più tardi. Nata che sia si sarchielli e si adacqui sovente. Si diradino dopo un mese le piante e si trapiantino in buon ordine, massimamente quelle che sono nate sul letto di letame. Nella terra pingue e piena di sostanza i carcioffoli rendono frutto maggiore. Nella terra però sabbiosa e leggera portano il frutto più presto e sono meno soggetti ad infracidare. Lo stereorare la terra con letame di montone, il lavorarla in autunno la dispongono a fruttar bene, ma la migliore maniera acciò i carcioffoli vengano robusti e fruttino bene è lo scavare

il

il terreno alla profondità di due piedi o di due piedi e mezzo. Le belle produzioni che si cavano indennizzano della spesa. Si lavori dunque la terra in autunno, e dopo l'inverno si lavori per la seconda volta, si rialzi una tavola o piana che vogliam dire larga 5. o 6. piedi compresi i sentieri per ove si va a nettare i carcioffoli quando faccia di bisogno; e si mettano in terra le barbatelle lontane una dall' altra due piedi e mezzo o tre mettendo un pugno di terriccio in ogni fossa. Nelle terre forti ed umide è migliore non addoppiare le piante, ma tenendo le tavole più ristrette stendere la linea dei carcioffoli solitaria acciò possa pigliare aria da ogni parte. La maniera di levare le barbatelle dal tronco dei carcioffoli merita tutta la nostra attenzione, che però si farà così. Quando i rigetti sieno assai forti per essere trapiantati si cominci a scoprire colla zappa il piede del carcioffolo di modo che operar gli si possa attorno con libertà. Si staccano allora quelle barbatelle che sono più interiori e più vicine al cuore che deve portar il frutto, posando il pollice fra il tronco ed il rampollo si stacca con quella maggior parte di radice che si possa, si netta in questo frattempo il piè del carcioffolo vecchio togliendo le foglie guaste ed i rampolli i quali danneggiano il fusto tagliandoli in maniera che non possano rigermogliare. Se il cuore del carcioffolo vecchio sia perito per li geli o siasi putrefatto si tagli tutt' il vecchio lasciando per supplemento due o più rampolli fra di loro lontani, notando che devono lasciarsi quei rampolli che nascono dal basso del tronco i quali sono di miglior riuscita. Attorno a questi rampolli o lasciati o piantati si fa una piccola coppa abbassando alquanto la terra acciò l'acqua degli innaffiamenti non si disperda, ma penetri fino alle radici. Non si buttino via i rigetti più fiacchi, ma se ne con-

conservino alcuni per rimpiazzare quelli che o non appigliansi o che marciscono o sono rosicati e guasti dagli insetti o dai sorci. Per assicurarsi di avere il carcioffoleto compiuto e pieno le barbatelle si piantano doppie e dopo un mese si sterpa quella che comparisce meno vigorosa. Non si piantino le barbatelle troppo profonde: se il germoglio sia nella terra si corrompe e perisce. S'adacquino spesso, e se il tempo sia troppo caldo con due bacchette, le 4. estremità delle quali sieno ficcate in terra e sull' alto s'incrocino, si faccia una gabbia che coperta di foglie difenda dai raggi cocenti del sole le tenere piante. Non vi faccia caso se le barbatelle si veggano vegetare lentamente sul principio, col progresso del tempo si avanzeranno rapidamente. Frai carcioffoli novelli non vi è impedito di piantare qualche spinace; hanno questi tempo da crescere e da essere tagliati prima che i carcioffoli sieno sì grandi che li possano soffocare. Il carcioffolo richiede molt' acqua e l'acqua troppa li marcisce; per il che due cose devono praticarsi per ben compensare ad essi l'acqua. Prima sulla piana od ajuola ove essi sono in fila s'adacquino tutti i giorni; ma alternativamente riguardo alle piante, di modo che quel piede che oggi adacquato ha comunicato un poco del suo umore alle due vicine piante domani goda dalle medesime un egual contracambio. Seconda se il carcioffoleto sia in terreno umido deve essere la terra accomodata in declive acciò l'acqua superflua se ne scorra. Chateauvieux avendo piantata una sola fila di carcioffoli sul finire del maggio 1754. sopra una tavola di sei piedi di largo, ed avendoli fatti lavorare secondo il metodo della Nuova coltivazione questi lavori intrattennero la terra così umida che quantunque l'annata andasse secca e calda crebbero a dismisura e fruttarono magnificamente. Se de-

si-

siderate di avere dal carcioffolo frutti più grossi non lasciate che i tralci maestri levando i laterali, e tagliate circa un terzo della lunghezza delle foglie. Questo metodo è sicuro, ma non è il più economico, poichè per un carcioffo se ne perdono molti che si avrebbero abbandonandoli alle cure della natura e ajutandoli la mano del giardiniere con terreno buono, buon concime ed altre cose sopradette. Più che si può bisogna secondare la natura e non opporsi alle sue vie ordinarie se non siano viziose. Il P. Ardenne propone un altro mezzo lodato dal Rozier. Colla falcetta si dee aprire il fusto al di sotto del frutto e prolungare quest' apertura circa 3. pollici: si fa un' altra simile apertura che tagli la prima in angoli retti. S'insinua in queste aperture qualche gambo di foglie o altra cosa simile per tenerle aperte; si copre poi il frutto ripiegando al di sopra di esso le foglie della pianta per difendere dal sole le piaghe che vi si sono fatte. Questa operazione per quanto sia semplice fa raddoppiare ed anche triplicare il volume del carcioffo a segno che quasi non si conosce più e si crede di una specie diversa quando s'ignora questa pratica. Il carcioffo che dà i frutti successivamente talora vien colto dall'inverno coi carcioffoletti appena abbozzati. Il coltivatore ignorante da questo ne sente discapito, ma l'industrioso ne cava profitto. Trapianta egli il suo carcioffolo intero in un vaso o nell' ajuola della stufa: quel caldo fa che vengano a perfezione e nel cuore dell'inverno ha dei frutti che sono più preziosi perchè fuor di stagione. Se poi il frutto sia quasi che alla sua perfezione si tagli col tronco tutto quello che si può senza guastare la pianta e sotterrisi mezzo piede nella sabbia fresca, così i frutti sieguono a perfezionarsi; anzi essi conservansi per più di due mesi quando la cantina sia buona. I germogli

gli lasciati sulla pianta toltine via quegli da piantarsi vegetano sollecitamente ed a maggio vi danno i frutti quando siano guardati dai geli con impagliarli e dal secco con spesso adacquarli. Colti i primi carcioffoli si taglino le cime assai basso o si rompano col piede e si taglino le foglie a 6. pollici di lunghezza. Con questo metodo il ceppo getta infinità di germogli che portano l'abbondanza in autunno e nella seguente primavera, purchè l'acqua sia stata abbondante, e dipiù i frutti sono primaticci. Alcuni per ritardare i frutti ed assicurarsene dei tardivi tagliano tutto il cesto del carcioffolo quando ha le prime frutta non più grosse d'un uovo e l'adacquano spesso. Per assicurarsi dei frutti e supplire alla mancanza delle barbate conservisi il seme, esso dura assai lungo tempo e mandasi ove non possono per la lontananza mandarsi i rampolli. Si deve lasciare perciò qualche cima andare in seme, e per difenderla dalle piogge che nel tempo d'estate vengono da mezzo giorno e farebbono corrompere i semi, si attaccano i fiori pendenti verso tramontana ad un paletto lungo un piede o alla pianta. Temono queste piante assai l'inverno, perciò usasi di rincalzarle con terra dopo averne legate le foglie o con vinchi o con scorze d'albero. Così è l'uso in Lombardia. Alcuni però fissati sulla ragione che la crosta sulla terra la difenda dai geli e dalle piogge invernali, non approvano il lavorarli d'autunno e contentansi di un lavoro al fine di settembre. Questo metodo talora è riuscito, ma ha bisogno d'esperimentarsi in diverse circostanze. Il gran punto per li carcioffoli è il coprirli per garantirli dal gelo. Ogni cosa è buona, paglia, canne secche, letame asciutto, fuorchè il letame caldo che sarebbe cagione che il cuore imputridisse. Fra tutti i metodi però il migliore si è il coprirli con strame e coprire lo

stra-

strame stesso con una tegola che lo difenda dalle nevi e venti. Non mancano alcuni i quali fanno come una cassa attorno al carcioffoleto e l'empiono di foglie di quercia o di noce e così riparano le piante dal freddo. Nei paesi più caldi basta legarli. Nei giorni più sereni e meno rigidi è cosa buona scoprire alquanto l'interno dei carcioffi al sole acciò s'asciughi e tolgasi dal pericolo d'imputridire per la continua privazione dell'aria. Passati i forti geli si scoprano i carcioffoli a poco a poco. L'abitudine di star legati e riparati dall'aria li rende molto suscettibili del freddo. Si lavori la terra intorno ad essi e le foglie marcite si taglino e si voltino sotto terra a far letame. La pianta la quale si è imbiancata per la legatura fra pochi giorni ripiglia il suo verde. Per l'ordinario dura il carcioffolo 2. o 3. anni; la di lui vita però si può colla diligenza prolungare ancora a molti anni di più. Ma invecchiando portano frutti non perfetti; è economia cambiare piante e cambiar terreno. Quando si voglia distruggere un carcioffoleto per avere da esso tutto l'utile possibile, primieramente si procura di cogliere tutti i frutti forzandoli ad uscire e sbucciare. Quindi si lega la pianta e copresi di paglia acciò s'imbianchi, s'intenerisca e rendasi atta a godersi; la qual cosa succede fra lo spazio d'un mese. Quelle piante che hanno portato il frutto tardivo si taglino e si leghino e portinsi ad imbiancare in cantina col piede nella sabbia e colla paglia fra una fila e l'altra. In tal guisa si conservano tutto l'inverno. In qualche clima più felice di quello dell' Italia settentrionale basta mettere coricati i carcioffoli l'uno sull' altro con un po di terra sul piede per conservarli e freschi e bianchi per tutto l'inverno come appunto riesce con i cavoli. I carcioffi sono soggetti agli insetti che li guastano. Il frequente adacquarli ta-

le-

lora li libera. Vedi *Insetto*. Il maggior nemico che abbia il carcioffolo è il topo campagnuolo. Questo d'estate rode le frondi e d' inverno rovina un carcioffoleto mangiandone le radici. Si rimedia in parte al male piantando fra le file dei carcioffi delle lattughe e delle biete bianche. La radica di queste meno amara della radica dei carcioffoli trattiene questi animali e col suo danno salva la esistenza ai carcioffoli. Alcuni mettono tre file di bietole intorno ai quadrati dei carcioffi, altri spargonvi della fuligine ec. Il dare la caccia a questi animali d'estate salva la carcioffolaja e d'estate e d'inverno. Se crediamo a Varrone il seme di carcioffolo se venga per 3. giorni macerato nel sugo di rose, di giglio, d'alloro, o in qualunque altro odorato sugo, renderà i frutti coll' odore di rose, d'alloro o di giglio, avrà pure l'odore di alloro se in una bacca d'alloro pertugiata si pianti la semenza di carcioffolo e l'una e l'altra si consegni alla terra. L'uso del carcioffolo è comunissimo anche per la gente più povera, si accomoda in diverse maniere ed è il condimento di diverse vivande. Un cuoco per mediocre che sia accomoderà i carcioffoli in cento guise e con cento salse. Imperciocchè è buono da giovine a mangiarsi crudo e cotto, si frigge, si fa in fricassata, si mette a stufato, si riempie, dà garbo alla carne, s'unisce col pesce, non disdice nelle minestre d'erbaggi e coi piselli freschi a mio gusto fa ottima unione. Si secca pur anche, e la polvere di carcioffolo o il carcioffolo medesimo fatto rammorbidire coll' acqua condisce le pietanze all'inverno quando non se ne hanno de' freschi. Del modo di seccarli e conservarli ne discorreremo più basso. Le costole dei carcioffi pur elleno sono saporite e gustose quando siansi fatte alcun poco sobbollire nell'acqua. Si spelano bene e si tolgono certi filamen-

menti duri che sono nell' interiore della costola; cotte poi secondo l'arte in varj modi sono non meno grate che le costole del cardo. Circa il conservare i carcioffoli freschi già abbiamo detto qualche cosa quì sopra: per conservarli poi secchi o conditi farai così.

Seccare i carcioffoli. Taglierai dal frutto tutto ciò che non si mangia, leverai gli stami o quella barba, che nasce sul fondo o girello ed immediatamente metterai la parte edule nell'acqua acciò non annerisca. Taglierai il tutto poi in piccole parti a tuo piacere e le farai bollire alquanto nell' acqua; procura di asciugare bene il tutto fra due pannolini e metti a seccare o nel forno o al sole. Se non vorrai farli cuocere, infarinali subito tagliati e mondati e mettili nel forno a seccare. Altro modo migliore. La testa del carcioffolo non deve tagliarsi dal fusto, ma violentemente sterparsi, così restano quei fili che attaccano il fondo col fusto. Getta i carcioffoli tali e quali nell'acqua bollente talchè siano mezzo cotti: cavati dall'acqua si lascino alquanto freddare, si tolgano allora propriamente tutte le foglie e con un cucchiajo tolgasi tutta la barba, si tagli il torso al di sotto nella grossezza d'uno scudo, e così ancora caldiccio si cacci e si lasci stare nell'acqua fredda per due ore, a capo delle quali si metta a sgocciolare sopra dei graticci o sopra tavole poste in pendío al sole, oppure si sospendano in un luogo che abbia una gran corrente d'aria per dissipare tutta la loro umidità. Secchi che sieno si conservino in sito che sia ben asciutto. Quando vorrai servirtene mettili a molle nell'acqua tepida per 24. ore e cucinali come se fossero freschi, oppure seccandoli bene fanne polvere che sparsa fralle vivande darà loro un buon sapore di carcioffolo.

Maniera di salare i carcioffoli. Consiste questa nel cuocerli a metà come si è detto, nel ritirarli, nel lasciar-

tiva qualità al siero. Se metterete nel letto foglie di carcioffolo fresche e ne stropiccierete con quelle le tavole e le pareti, sarete esenti dalle cimici. L'esperimento è agevole. V. *Cardo*.

Cardamino. V. *Cappuccina*.

Cardare, *Carminare*, lat. *Carminare*, fr. *Carder*. Cavar fuori il pelo ai panni col cardo. Vedi *Cardo*. Nelle manifatture è una preparazione della lana e del cotone, del pelo, e del lino ec. che si fa con passare queste materie tra le punte del cardo per ordinare i fili d'esse ed abilitarle ad essere filate. La lana prima di cardarsi deve essere unta.

Cardello, *Cardellino*, *Calderugio e Calderino*, lat. *Carduelis*, *aut Cardelus*, fr. *Chardonneret*. Piccolo uccelletto graziosamente colorito con macchie rosse, gialle ec. e che canta assai bene. I migliori sono quelli, che fanno i nidi negli spinaj. Il maschio ha il giro del becco rosso e le spalle nere, le femmine hanno bruno l'uno e l'altre. Il cardello nidifica in maggio, giugno ed agosto. Fa per ordinario 8. o 9. uova. Si pigliano all'ottobre al paretajo o al boschetto o colla rete in novembre. Volano in truppe sulle canepaje a mangiare la canapuccia. Se nello svellersi queste piante femmine se ne lascino alcuni gruppi, vi si prenderanno molti di questi uccelli o con cannuccie invischiate postevi sopra o collo schioppo. Se vogliansi allevare da piccioli si fa loro un pastoncino con amandola dolce e biscottino pistati e resi morbidi coll'acqua; e con questo mantengansi fino a tanto che ingrossino alquanto. Il bere si dà ad essi colla punta di una piuma. Dipoi si dà loro alquanto di canapuccia mondata e pistata fino a che mangino da sè. Il miglio, il seme di rapa e quanto mangiano i canarini è il loro nodrimento. Colle femmine di questi s'accoppiano e ne sortono de' muletti di bella piuma e di un cantare gratissimo. V. *Canarino*. Car-

Cardinale, lat. *Sylvia vertice rubro*, fr. *Cardinal*. Uccello d'America le di cui piume sono di un vaghissimo rosso e la di cui grandezza è uguale a quella d'un merlo; si nutrica di grano e si tiene per curiosità nelle case.

Cardinale, lat. *Lobellia*, fr. *Cardinal*. Così si chiama anche un fiore vaghissimo del Canadà. Il colore porporino de'suoi fiori fatti a spiga piacque tanto al cardinale Barberino, che a lui regalò il suo nome, *Flos Cardinalis Barberini*. La pianta è lattiginosa ed è della classe de'raponzoli, e così lo chiamano i bottanici *Rapuntium americanum coccyneo spicatum flore*. Se questa pianta si riponga ne'vasi si avranno de' fiori più grandi e più belli. In piana terra non sempre riesce, nella terra troppo umida imputridisce, nella terra troppo sabbiosa ed arida dà fiori scarmi e deboli. Troppo esposta al sole illanguidisce, all'ombra è rosicata dagli insetti: bisogna tenere con essa la via di mezzo. In un terreno a proposito fa de' bei cesti i quali diradandosi provedono de'germogli e delle barbatelle da propagarla, se si voglia nasce anche e si propaga dal seme. La varietà grande di questo fiore, essendovene dei bianchi, dei celesti, de' pavonazzi, dei gialli, dei brizzolati, mi fa sospettare che seminati variino colore come gli anemoni. V. *Anemone*.

Cardo, lat. *Pecten*, fr. *Chardon*, *Peigne de cardeur*. Pettine di ferro per cardare lana, lino, canape ec. V. *Canapa*.

Cardo, lat. *Carduus*, fr. *Chardon*. Nome generico sotto del quale si annoverano varie specie, come il cardone di Spagna, il carcioffolo, il cardo santo ec. Que' cardi i quali sono eduli vengono comunemente chiamati cardoni. Degli eduli i giardinieri ne distinguono due specie vere, l'una chiamata cardo di Tours e l'altra car-

cardo di Spagna. Amendue sono una specie di carcioffo, ma ne differiscono in questo. Le foglie de' carcioffi sono diverse da quelle de' cardi per una piccola aggiunta o continuazione della base della foglia la quale si propaga sul filo inferiore della costa o del gambo fino alla nascita dell'altra foglia e si unisce con questa; laddove ne' cardi quest'aggiunta non si distingue bene che nelle divisioni della foglia. La foglia del cardo è d'un verde più pallido, più bianchiccio di quella del carcioffo, quella del cardo di Spagna è senza spina ben distinta, quella del cardo di Tours è armata di spine molto pungenti all'estremità di ogni nervo delle divisioni della foglia. Queste divisioni sono molto più grandi verso l'alto della foglia, diminuiscono di grandezza a misura che si avvicinano alla base e terminano finalmente coll'essere semplici piccole orecchie vicinissime le une alle altre ed armate ognuna di 5. o 6. lunghe spine acutissime. Le piccole orecchie che guarniscono la base di ogni divisione della foglia al di sotto sono armate di 2. o 3. spine dimodochè la foglia è spinosa da tutte due le parti. Questa specie per ogni riguardo è preferibile alla prima; si solleva molto più in alto, le sue coste sono più larghe, più polpose e molto più delicate a mangiarsi. Differiscono anche i cardi dai carcioffoli nell' aver quelli delle squamme ai calici. La cultura diversifica secondo i paesi e le facoltà del proprietario. In Italia si tratta presso a poco come il carcioffo. Si propagano per via di seme che si depone in una terra buona e ben concimata con terriccio in fosse d'un piede in quadro e 6. pollici profonde. In queste si mettono 5. o 6. semi acciò se alcuni fallissero altri suppliscano a mantenere la fila, le fosse devono essere a scacchiere in dritta linea lontane l'una dall'altra per ogni verso un buon piede in un piano lar-

go 4. o 5. piedi. Per ciascuna fossa non si lasci che una pianta, e quella si scielga la più vigorosa e la più bella. V. *Letame*. Non si lasci mancare loro l'acqua e sul principio d'ottobre o di novembre secondo il clima in giorno sereno acciò sieno asciutti allora che le foglie di questa pianta sono pervenute alla loro grandezza si avvolgono mano mano di paglia, si coprono all'intorno con un piede di terra o si coricano quasi affatto nella terra la quale diminuendo la traspirazione ed il contatto dell'aria le fa imbiancare a capo a tre settimane e le rende tenere. Nei paesi meridionali dove la durata de' freddi non è considerabile si possono in questo tempo legare i cardi, circondarli con paglia tagliata o colla pula del grano. Subito che cesserà la gelata bisognerà allontanare la paglia, tagliare le legature e lasciare alle foglie la libertà di ripigliare la loro prima situazione; avvertendo però di legar di nuovo e di avvicinar nuovamente la paglia alle piante se sopravvengono altre gelate, perchè la pianta che è stata una volta imprigionata è molto più delicata e suscettibile delle impressioni del freddo. Con questo mezzo si prolunga molto il piacere di avere i frutti di questo genere di piante. Rimondasi la polpa di queste foglie recidendone via gli orli sottili, e ben ammannite e condite sono un cibo ricercato sulle mense. Si mangiano anche le più tenere e cotte in insalata e crude con olio, sale e pepe. I fiori del cardo sono piccole fila o barbette di colore violaceo che in alcuni luoghi chiamansi il fiore di Perugia, perchè colà se ne fa mercato; servono come quelli del carcioffo per quagliare il latte mettendoli a bagno in alquanto d'acqua e versandola dopo due ore d'infusione nel latte. V. *Caglio*. Volendo fare la raccolta del seme togliete dalla pianta il maggior numero dei fiori e conservate soltanto quelli

li che promettono maggiormente. Sarà cosa prudente l'attaccare questo fusto ad un palo per sottrarlo al furore de'venti, ma specialmente per piegarlo affinchè la pioggia non cada nell'interno; questa farebbe appassire i fiori e sovente imputridire i semi quando il fiore ha stretto. Questo stesso piede di cardo può servire più anni di seguito per produrre il seme. Alcuni autori credono che il seme de' cardi vecchi sia migliore di quello dei piedi giovani. Se si terrà in luogo asciutto sarà buono a seminarsi anche nel terzo anno.

Tutte le specie di cardi fatte imbiancare sono buone a mangiarsi. Noi non ne enumeraremo le diverse specie tutte, perchè sarebbe troppo lungo e poco profittevole. Diremo alcune cose di quelle dalle quali si può cavar profitto in economia. Il cardo da asini o emorroidale, lat. *Carduus vinearum repens*, *Carduus capite rotundo tomentoso*, Tournef. fr. *Chardon aux anes*, così si chiama per essere un pascolo gratissimo agli asini e chiamasi emorroidale perchè si pretende che la sua testa seccata e portata in tasca guarisca dalle emorroidi. Acciò l'effetto fosse sensibile converrebbe che sortissero da questa pianta di prodigiose emanazioni. Il cardo santo o benedetto è utile in medicina e così il cardo stellato. Il cardo da berrettaj o cardo da scardassare, scardaccio, labbro di Venere, o dipsaco e verga del pastore merita da noi una maggiore attenzione per l'uso che se ne fa nel cardare i panni. Questo dai botanici chiamasi *Dipsacus sativus*, Tournef. e Bauh. o *Carduus fullonum*, Lobell. e Linn., fr. *Chardon a bonnetier, ou a foulon, ou a carder*. E'o coltivato o selvatico. La prima specie è bianca, liscia, d'una lunghezza mediocre e dirama un tronco che ergesi circa 4. piedi, diritto, rigido, vuoto, solcato, spinoso e grosso quanto il pollice. Le sue foglie sono disposte a due a due, grandi,

 ver-

verdi, spinose negli orli e talmente unite insieme intorno al tronco che costituiscono una cavità adattata ad accogliere l'acqua dell'atmosfera così necessaria a questa pianta. L'estremità de' tronchi vien corredata di teste bislunghe grosse come uova di galline guernite di punte rigide ed alquanto ricurvate, divise ugualmente come le cellule d'un'arnia. Queste teste echinate sono d'un grand'uso ai berrettaj e fabricatori de' panni per cardare e garzare le saje, le rascie ed i panni di lana. Il cardo selvatico non è tant' in uso quanto il dimestico e per essere meno forte e più piccolo e per non avere le punte curve come il coltivato. Queste teste devono conservarsi in luogo ben asciutto. L'umido le mette fuor di stato di servire. L'uso grande di questa pianta, la leggerezza delle teste così facili a trasportarsi devono farci coraggio a coltivarla più generalmente tanto più che s'accomoda ad ogni specie di terra, ma lussureggia nelle terre cretose ed alquanto sassose, terreno che sembra poco conveniente alle altre piante. Tutto l'apparecchio sono due buoni lavori. Si può il cardo da berrettaj seminare di primavera, bisogna però così facendo sarchiarlo due volte acciò le erbe che crescono spontanee nol soffochino ancor tenero. Affinchè questa pianta venga più forte e faccia teste più grosse lasciano sussistere la pianta per due anni; in questo caso la seminano in marzo per trapiantarla poscia in solchi nel maggio, trasportando poi la raccolta al luglio del seguente anno. Questi due metodi però entrambi sono superflui mentre si scostano dal metodo che la natura si prescrive. Questa deve essere ajutata e non corretta dall'arte. I cardi che nascono spontanei maturano in luglio; la capsula de' semi disseccasi, imbiancasi ed apresi, il seme ne casca ed è trasportato dai venti quà e là e produce piante novelle. Queste avendo cac-

cia-

ciate delle gran foglie prima del verno mantengonsi contro tutti i rigori della stagione. I tronchi formansi di primavera, d'estate maturano. La natura sì in questo caso come in altri che nell'agricoltura ad ogni passo s'incontrano deve ajutarsi coll' arte, sarchiando la terra e togliendo quell'erbe, che rubbano il nodrimento alla pianta che coltivasi, lavorando il terreno quando si voglia seminare, adacquandolo in tempo asciutto ec. In luglio adunque si seminino i cardi da berrettaj, si sarchiellino di primavera, si raccolgano i capi d'estate. Du Hamel consiglia ai paesi più freddi di seminare i cardi in qualche luogo a ridosso dal maggior freddo, seminarli ben fitti e coprirli dai geli col letame e trapiantarli poscia di primavera in campagna aperta ne' solchi. Vedi *Orobanche*.

Cardo echinopo, *Echinopus major*, Tournef. *Echinops sphærocephalus*, Linn. fr. *Chardon-échinope*, *ou Boulette échinope*. Tre specie hannovi di questo impropriamente detto anche cardo dal quale è affatto diverso: la specie detta cardo o echinopo lanuginoso della Grecia e del Levante, *Echinops græcus tenuissime divisus & lanuginosus*, *capite minori cæruleo* (*& albo*), Tournef., la quale è annuale, ha le foglie coperte di un cotone o lanugine a modo di tela d'aragno, il quale si separa facendole bollire in una lisciva di sarmenti. Questo cotone così preparato serve di lucignolo o stoppino nei regni di Valenza e d'Andaluzia nella Spagna. Forse dall'artemisia in questo modo traggono i Cinesi il loro *moxa*, come pensa il Lemery.

Carestia. Questa è la scarsezza di qualche cosa particolarmente necessaria al vitto come del grano, vino, olio, legna ec. La maniera di prevenirla e di renderla quando non si possa schivare meno sensibile e dannosa sono l'oggetto primario delle attenzioni di un economo

non meno che del nostro dizionario. Quasi ogni articolo avendo di mira l'abbondanza di quelle cose delle quali si tratta viene in conseguenza ad insegnare i metodi coi quali si previene la carestia. Quindi quest'articolo benchè sembri meritare di dover essere molto prolisso, pure sarà per la materia alquanto ristretto lasciando che i particolari casi si cerchino a'proprj articoli. Quando per l'ingiurie de' tempi e l'irregolarità delle stagioni accada una scarsezza di tutte le cose, tutte le granagiie falliscano, i granai ed i magazzeni siano vuoti, i frutti sieno periti, nè siavi con che supplire alla mancanza delle vettovaglie ec., allora si dice esservi una carestia universale nel paese ed altro rimedio non evvi che ricorrere agli stranieri e provedersene: I mercanti in quel caso vi sapranno somministar lumi e notificare quelle piazze d'onde con minore scomodo trarne le granaglie. Le cause della carestia nei nostri climi non sono difficili ad iscoprirsi. Il formento è la base dell' abbondanza e sembra che non si senta la scarsezza de'minuti e de'grani inferiori quando si è ottenuta una pingue raccolta di questo. Le piogge frequenti e continue che di autunno ne marciscono i semi, i geli dell'inverno quando sopravengono allo scioglimento delle nevi, il lungo durare delle medesime che lo tengono riparato troppo tempo dall'aria e finalmente il ritorno de'geli e delle nevi quando il grano è in succhio, e se l'inverno sia troppo mite ed asciutto, gli insetti che ne rosicano i semi o ne tagliano le radiche troncano le speranze dell'agricoltore. Queste disgrazie accadono d'inverno, dopo del qual tempo non è lecito di seminare per cagione della lentezza del grano in sorgere, come c'insegna la lunga sperienza. Egli è vero che noi abbiamo altro grano che si semina di marzo, ma questo è di qualità molto inferiore al primo,

nè

nè serve agli usi del grano ordinario. V. *Formento*. Alcuni grani marzenghi inoltre non s'adattano a tutti i paesi. Saussure dice esserne stati seminati a Ginevra nel 1769., e benchè abbiano avuto il tempo favorevole, nulladimeno hanno prodotto pochissimo. Il mezzo per prevenire la carestia cagionata dalle disgrazie d'inverno sarebbe il ritrovare un grano così fecondo che portasse una buona raccolta anche seminato di primavera. Si è fatta osservazione che i semi provenienti dai paesi caldi sono primaticci e facilissimi a sorgere ed inalzarsi e che conservano la medesima proprietà anche trasportati ad altri climi, e perciò fioriscono ne'paesi nostri nel tempo che fiorirebbono nei nativi. Milly inglese fa quest'osservazione su tutti i semi massimamente sulle fave, Miller nel suo dizionario la fa sulla segale ed i fioristi su i loro semi e cipolle. V. *Seme*. L'esperienze di questi sonosi applicate sul formento, genere più necessario. Du-Hamel si prese piacere non solo di seminare egli in diversi tempi grani cresciuti in varj paesi, ma ne mandò a'suoi corrispondenti acciò ne moltiplicassero le sperienze. Costante fu che il grano venuto dalla Spagna rese il 10. per uno e benchè il tempo alcune volte fosse assai piovoso sicchè ne patissero i grani nostrali, il grano di Spagna riuscì così duro e così trasparente come se fosse nato colà. Quale sperienza più felice! non è essa quella che noi cerchiamo? Pieno di buone speranze, siegue Saussure dal quale si toglie tutta questa annotazione, la ripetei al possibile più presto, e senza badare per la fretta se il terreno fosse lavorato o no ai 5. d'aprile seminai una coppa di grano di Sardegna ed ai 12. un quarto di coppa di Spagna in un quarto preparato per seminarvi l'avena. La stagione fu contraria, un vento freddissimo dominò tutto il maggio, nel qual mese i

grani s'alzarono, ed a dispetto del secco che dominò quell'anno ai 15. di luglio cominciaronsi a mettere le spighe che ai 15. d'agosto furono mature. Mi diedero una raccolta del tutto simile ai grani seminati d'inverno; con questo vantaggio di più che la paglia era piena di un midollo succulento ottimo per li cavalli. Parecchie persone hanno fatte le sperienze medesime con grani venuti dai paesi caldi, come di Barbaria, di Spagna, di Sardegna, di Sicilia, del Levante, ogn'una delle quali a dispetto delle stagioni ha fatto il suo frutto in non ispregevole quantità e maggiore di quella che ha prodotto il seme inglese seminato d'inverno. I grani dei paesi freddi non sono atti per queste sperienze, benchè anche del grano di Polonia seminato a Pasqua è riuscito bene. Deve attribuirsi quest'effetto alla specie del grano non al clima. Queste sperienze meritano di non essere negligentate. Per essere più a portata di spiare l'indole dei varj grani ed i loro progressi io ai 15. di maggio seminai dei grani sardeschi e grani nostrali, curati amendue alla stessa foggia. Dei nostrali non n'è nato che un grano solo che restò in erba. Il mese d'ottobre l'ho fatto mettere nella stufa dove prima di Natale si è seccato, lasciando però attorno a sè alcuni rampolli verdi. Il grano di Sardegna ha messe molte radici in poco tempo, ha fatto il suo cannello ed è maturato al fine di settembre. Misi in altro vaso ai 22. giugno del grano di Spagna e di Sardegna, non già con speranza di frutto, ma per confrontare certi ingrassi, e con mia sorpresa in ottobre vidi l'uno e l'altro maturo. Conseguenza legittima si è che i grani del mezzo giorno seminati alla primavera hanno tempo di maturare e che riguardo alla quantità della raccolta essa sarà proporzionata agli ingrassi ed ai lavori come negli altri grani. La causa di questo accrescimento così pronto si

è

è l'indole del grano prontissimo a gettare molte radici le quali attraggono di molto umore e resistono ai grandi asciutti. I grani nostrali tanto sono migliori e meglio vegetano quanto più sono seminati per tempo, hanno allora spazio di ceppare, come diciamo noi, o far ceppo. Ecco dunque come Saussure ci somministra un modo di riparare i semi e le raccolte se per digrazia d'inverno venissero a pericolare. Si previene pur anche la carestia coll'adottare nei nostri paesi le radiche, i grani e le frutta straniere. Dacchè si è introdotto il sorgo turco o formentone non si è sentita più carestia che possa paragonarsi a quelle delle quali ritroviamo nelle nostre storie le luttuose rimembranze. Negli Svizzeri non si è sentita la scarsezza dell'anno 1773. così universale per la maggior parte d'Italia, benchè sia quella una regione scarsa di grano al maggior segno, non per altra ragione, se non perchè massimamente le montagne sono piene di patate colle quali si sono sfamati i contadini. Nel tempo di penuria di grano e di scarsezza di pane mille diversi generi variamente manipolati fanno un pane sostanzioso. Il gran turco, il miglio, la veccia, le fave, le castagne, di tutto questo si fa pane, come è in uso in varj paesi d'Italia. Ma non è così in uso per far pane l'asfodelo, la patata, l'aro ossia giaro, la castagna d'India ec., colle quali si può supplire alla mancanza del pane. Di queste cose tutte vedi le spiegazioni agli articoli *Asfodelo*, *Patata*, *Giaro* ec. Chi su questo punto vuole maggiori cognizioni veda l'Alimurgia del Targioni e la Panizzazione del Manetti. V. *Pane*, *Poveri*, *Minestra*, *Radice di carestia*.

Carice arenaria. V. *Terreno*.

Carie spugnosa delle piante. V. *Vegetazione*, *sez.* 2. *num.* 28.

Carlina, *Camaleone bianco*, *Carolina acaulis*, Linn. fr. *Carline*. Dicesi aver quest'erba acquistato il nome di carlina da Carlo Magno: egli se ne serviva a guarire i suoi soldati dalla febbre maligna. La radica la quale a modo di fuso si profonda circa due piedi nella terra è buona a godersi essendo fresca. Ha un gusto aromatico e di sapore di finocchio. Si condisce con mele o con zucchero e si porta nel deser. Ma i medici dicono che in ispecie secca riscalda, altera, costipa, eccita talvolta anche il corso delle orine, rianima le forze vitali, cagiona sovente nausee e dolori più o meno vivi nella regione epigastrica, distrugge talora i vermi contenuti nelle prime vie. Più impunemente si mangia il ricettacolo del fiore, che è un fiorone bianco, come il torso o base dei carcioffi. Tutta la pianta ha un odore di mandorla amara, il suo sapore è amaro e acre. Talvolta è senza fusto con un solo fiore situato nel centro de'fusti e colle foglie disposte alternativamente. Fiorisce in giugno, luglio e agosto. V. *Lacca*.

Carminare. V. *Cardare*.

Carminio, lat. *Minium*, fr. *Carmin*. Polvere di un bellissimo color rosso col quale si dipinge in miniatura e che le signore donne riguardano come un rossetto de' più vaghi e de' meno nocivi. Il vero carminio viene fatto colla coccinìglia, di cui al suo articolo, lasciandola polverizzata in digestione per più giorni nell' acqua o meglio nell'aceto, nel quale poscia si fa bollire per una mezz'ora, poi si cola per mezzo di un pannolino ben netto e ben forte e si rimette al fuoco. Si stemperi dell'allume di rocca in altro aceto e si mescoli il tutto insieme. La dose dell'allume sia quanto la metà della polvere di coccinìglia. Con una spatola si va rimescolando il tutto e colgasi ciò che sovranuota, lascisi seccare e questo è vero carminio del più perfetto. Ma perchè la coccinìglia è di prezzo per il puro

uso, non concordante coll'economia, eccovi un'altra ricetta la quale vi darà vero carminio per miniare senza la spesa di provedervi di coccinlglia. Pigliate ritagli di scarlatto anche vecchio, si ritaglino più minuti che si possa, si mettano in un matraccio con spirito di vino tartarizzato, il quale si lasci in digestione ad un dolce calore, come sopra il forno da pane, in una stufa oppure a bagno di ceneri, V. *Cenere*, infino a tanto che lo spirito del vino tratta ne abbia la sua tintura: per inclinazione si cavi tutto lo spirito e ve se ne rimetta dell'altro nel matraccio acciò cavi il rimanente della tintura. Ciò fatto si metta in un lambicco e si faccia distillare una gran parte dell'acquavite o spirito lasciando la tintura liquida sul fondo del distillatore. Si faccia seccare al sole o ad un leggiero fuoco e troverete sul fondo o del vaso, o d'un piatto di majolica la cocciniglia estratta dal drappo tinto con quella. Si contrafà il carminio o per meglio dire si fa un color rosso che alquanto s'accosta al color del carminio del quale è molto difficile e quasi impossibile imitare la vivacità. I modi di far questi colori sì colla lacca di Venezia come col legno del Brasile e Fernambuco, vedili nell'articolo *Miniare*, ove per maggior comodo unirò le maniere di far tutti i colori per questa dilettevole arte, come all'articolo *Disegno* i modi di disegnare senza sapere il disegno. V. *Rossetto*.

Carnagione. Quali colori si adoperino per dipingere le carnagioni, V. *Miniare*.

Carne, lat. *Caro*, fr. *Chair*. La parte più tenera degli animali i quali hanno sangue. Dicesi anche carne la polpa di tutte le frutta. Non un articolo, ma un intero volume sarebbe d'uopo a chi volesse annoverare tutte le carni che servono alle nostre mense e le maniere colle quali si cucinano. Ogni cuoco per miserabile

che

che sia sa allessarla, arrostirla, farla in polpette, appasticciarla, pestarla, friggerla, metterla in istufato ec., e sa in qual modo qualunque carne sì domestica che selvatica debba cuocersi, con quali salse coprirsi e con quali galanterie regalarsi. Sicchè mi perdonerete se in vece di farvi quì un trattato di cucina, io vi rimandi a quelli, i quali ne hanno scritto di proposito, come sono lo Scappi, *il Cuoco francese*, ed *il Cuoco piemontese*, *l'Apicio moderno* ed altri di simil professione. In qualche articolo troverete come si cucini o questa o quella vivanda; ed in quest'articolo non troverete che qualche metodo bizzarro ed inusitato fra noi col quale cuocere le carni. V. *Macello*.

Modo di cuocere la carne e farne l'arrosto biff degli Inglesi. Si piglia una coscia intera di manzo o qualche grosso pezzo di carne e dopo averlo disossato si seppellisce in un gran mucchio di carbone acceso. Si fa intorno ad esso una grossa crosta di carne abbruciaticcia simile al carbone, l'interiore però resta morbido e sostanzioso e di un gusto esquisito. Se deve credersi alle relazioni delle recenti scoperte dell'isola di Taiti o Terra de' Georgi dai lords Banks e Solander, quei popoli cuocono i loro arrosti con una maniera particolare. Fanno arroventare due pietre, una delle quali seppelliscono nella terra ad una giusta profondità, sovra di questa mettono così nuda la carne che deve cuocersi e sovrapongono altra pietra rovente; così fra le due pietre cuocono la carne la quale è di esquisito sapore secondo le relazioni d'alcuni che ne hanno introdotto l'usanza nell' Inghilterra. I Messicani solevano in modo poco dissimile cuocere l'uccellame. Facevano un fosso nella terra ove lo seppellivano senza spennarlo facendovi poi un proporzionato fuoco sopra. Sotto il nome di carne s'intende principalmente la carne

ne di manzo, come la più usuale e comune. Dicesi per proverbio che in città l'andar tardi a provedersi al macello sia di utile, mentre il macellajo di città servendo alla giornata molto popolo procura di smaltire prima d'ogn' altro gli stalli peggiori, riserbando sempre ed ascondendo i migliori tagli per le occasioni ed anche per sè, ma in villa ove il cittadino ed il gentiluomo possono avere qualche distinzione su i contadini, vada pure a buon' ora acciò non gli sia tolto il miglior boccone da chi ha sul macellajo o nella villa stessa autorità eguale alla sua. Per avere buona carne farai, dice il Tanara, che il macellajo faccia correre ed aggirarsi o combattere con cani la bestia avanti che muoja per rendere la carne più frolla e più saporita, ma resta molto rossa se i buoi non sieno vecchi e privi di sugo. Lasci sgocciolare ben bene il sangue, vuoti il corpo quanto prima può da ogni immondezza, la scortichi il più tardi che potrà; perchè con questi modi egli può ajutare la conservazione della carne, la qual cosa in villa merita una cura principale. Procura di portar la carne a casa di buon mattino e se non hai conserva di neve procura di tenerla in luogo fresco ed arioso tagliata in piccole fette, alla notte all'aria fresca, al giorno in una lanterna grande fasciata di tela che la difenda dalle mosche. Alcuni fanno certi vasi di terra cotta o di rame stagnato col suo coperchio ove la carne si conserva assai bene; benchè questi vasi servono più a proposito per seppellire le carni nella neviera o ghiacciaja. L'umidità delle carni è la causa della loro presta corruzione, perciò se siavi un pezzo di carne ove più l'umido abbondi, come la lingua, si asciughi con pannolino o con spugna o involgasi in carta, massimamente nei ritagli di carta de' libraj, o colla fiamma chiara. Il rosmarino, la salvia, l'ortica polverizzata, un

un poco di sale, alquanto di pepe, qualche chiodo di garofolo riparano le carni dalla putrefazione. Da alcuni i piccoli pezzi della carne si pongono in un vaso assai salati e caricati con un peso sopra, si conservano delle settimane, risparmiandosi di salarle quando cuocono; altri conservano la carne nell' aceto, l'uno e l'altro modo però ne guasta il sapore cuocendosi allesso: quella sempre salata, questa troppo agra. Conservasi ancora la carne nei fondi del vino, che abbia cominciato ad inacidire. Questo dà alla carne un buon gusto. Credo che chi coprisse la carne di cera la conserverebbe assai bene. Per un mese si conserva ogni sorte di selvatico se sieno appesi per il collo all' interno di una botte vuota di vino, ma che abbia in fondo della feccia ed i selvatici non si tocchino l'un l'altro. Devono però essere nettati ossia sventrati. Si conservano anche lungo tempo sepolti in un mucchio di formento o di miglio. Fernandez negoziante di Bordeaux ha un modo particolare di conservare le carni senza salarle e ne ha mostrati molti saggi agli accademici di Parigi; carni da 5. mesi morte e preparate si trovarono interamente sane. Dicesi che questo metodo non cost i più del salarle. I fisici moderni e i chimici hanno proposti dei mezzi egualmente semplici e poco dispendiosi. Il cav. Lee per conservare le carni freschissime come quelle uscite dal macello per 10. e più giorni, fece impregnare dell'acqua di una forte dose d'aria fissa in cui fece lavare la carne due o tre volte al giorno. Queste lozioni non comunicavano alla carne verun sapore straniero e la sola alterazione che potè osservare fu nella carne di vitello la quale senza cangiar di sapore solamente alcun poco si scoloriva: così per tutta la state mantenne la carne e il pesce inalterabili. Haneman propone come il più efficace rimedio per resistere alla pu-

putrefazione il nitro lunare. Questo sale disciolto in menoma quantità nell'acqua come per esempio 1.500. è capace di resistere alla putrefazione della carne. Se s'infondano de' pezzi di carne in una dissoluzione un poco più saturata e che vi si lascino immersi per 14. giorni, estraendoli dalla macerazione si espongano ad una temperatura calda tale che la carne fra poco tempo si putrefaccia, si vedrà allora che a poco a poco essa si dissecca senza contrarre alcun cattivo odore, essa diverrà dura e per tal modo sarà liberata dagli attacchi de' vermi. Il prosciugamento al fuoco della carne fresca è sembrato al sig. Cazalet il più acconcio a preservarla da ogni ulteriore alterazione e fermentazione. Il suo processo consiste nel fare svaporare l'umido della carne al calore di una stufa lunga 8. piedi, larga 4. ed alta 5. e mezzo e che possa contenere circa 1500. libbre di carne. Vi si mette dentro fresca ed in pezzi del peso di molte libbre, ed accendendo due focolari posti dentro la stufa medesima si porta il calore sino ai 55. gradi del termometro di Reaumur e continuandolo per tre giorni continui l'operazione è terminata. La carne diventa arida e soda come legno; una parte del suo grasso scorre via, ma molto più ne rimane nella cellulare e sì l'uno che l'altro è sodo, bianco e perfettamente dolce. Il colore della carne così preparata è come quello della carne cotta. Cavata la carne dalla stufa si mette in una gelatina di ossa consistente come uno sciroppo e poi si riporta nella stufa sinchè si svapori la nuova umidità della gelatina. Rimane allora la carne come ricoperta da una vernice ed in questo stato può conservarsi per anni interi senza soffrire veruna specie di detrimento. Essa non ha perduto con quest' operazione che una porzione di umidità soprabbondante, la quale le viene poi restituita dall' acqua de-

destinata a cavarne il brodo. Ecco pertanto la maniera di procedere alla sua cottura. Si lava con una prima acqua per discioglierе e portar via quella gelatina che la ricopre a guisa di vernice e scolando questa prim'acqua si fa stare in infusione per 12. ore nell' altra destinata a farne il brodo. Una bollitura di 3. o 4. minuti è sufficiente per questo e per terminare la cottura della carne già quasi compita coll' operazione della stufa. Nel tempo di questa breve cottura vi si aggiugne un garofolo ed un po di sale. Se ne ottiene così un brodo di un bel colore, di buona consistenza, di ottimo sapore e che poco differisce da quello della carne fresca, mentre che il brodo della carne salata è sì disgustoso ed ha sempre un insopportabile odore di sevo. Inoltre la carne salata essendo cotta riesce sempre assai dura, filacciosa e di poco buon sapore, laddove quella del sig. Cazalet benchè non sia così saporita come uno de' più scelti pezzi di manzo fresco è nondimeno buonissima e può stare al confronto de' comuni lessi cittadineschi. Quest' operazione adunque non essendo certamente nè difficile, nè dispendiosa potrà d'ora innanzi sostituirsi alla salatura tanto per riguardo alla salute quanto per riguardo all' economia. Il prosciugamento le fa perdere circa la metà del suo peso, ch' essa poi riacquista nella cottura. Questo requisito che ne facilita il trasporto rende questa scoperta egualmente preziosa per le armate di terra. Diffatti un pedone potrebbe comodamente portare nella sua valigia la sua provisione di carne per parecchi giorni di marcia ed in una o due ore di alto che si facesse avrebbe tutto l'agio di prepararsi il suo brodo e la sua carne fresca. In somma la carne così preparata essendo spogliata di ogni sorta di umidità, senza di cui non può darsi corrompimento e putrefazione, potrà conservarsi inalterata

per

per lunghissimo tempo, purchè se ne tenga lontana l'azione distruggitrice dell' aria e dell' umido, cioè purchè si tenga ben chiusa. Un' altra osservazione da farsi ancora in lode di questa invenzione si è che il grasso della carne così prosciugata al fuoco privato ancor esso di tutto l'umido acquista una somma consistenza, ed è di un sì gradito sapore che comodamente può adoperarsi in vece di burro. Finalmente aggiugneremo la descrizione di una mistura salina propria a conservare lungo tempo e a rendere tenera la carne di bue e di castrato usata nelle isole dell' America dove la carne di bue è assai dura. Si prendono 4. libbre di sal comune, una libbra e mezzo di zuccaro, 2. once di nitro, e 40. libbre d'acqua. Si fa bollire la mistura fin tanto che i sali siano perfettamente disciolti e separate le feccie. Allora si spuma e si lascia raffreddare il liquore che poi si versa sopra la carne che si vuol conservare e render tenera e si fa in maniera che la carne ne sia interamente coperta. In questo modo si conserva per molti mesi e si rende assai tenera. Quando la stagione è assai calda è utile di aspergere la carne di sal comune polverizzato prima di versarvi sopra il liquore. La stessa mistura serve pure per fare prosciutti e allora la carne di majale si lascia macerare per 15. giorni in questo liquore; ritirata che sia si secca, si stropiccia con crusca e si ritira in sacchi di carta. Molti economi che già da gran tempo fanno uso di questo metodo degli Americani assicurano di averne ottenuto il più felice successo. Il modo di frollare la carne ci viene somministrato dal medesimo Tanara. Egli è certo che la carne subito morta è dura a masticarsi, col lasciarla per qualche tempo riposare s'intenerisce a segno di godersi, Per frollare o infrollire le carni eccone varie maniere. Qualsivoglia pollo subito morto mes-

messo nell' acqua o nel vino viene prestissimo frollo. Orazio insegna di farlo morire annegato nel vino. Si tenga la carne al lento calore sotto il cammino per una notte, e si mette da altri al fuoco lento nella pentola la sera per la mattina seguente. Il sommergere una gallina viva in un secchio d'acqua fredda, e il passare varie volte il pollo o la carne appena morta dall' acqua calda alla fredda e dalla fredda alla bollente l'intenerisce non poco: se la gallina per una notte stia sepolta sotto terra almen 4 palmi o se appena uccisa mentre è ancor calda si metta a cuocere benchè non infrollita dal tempo sarà meno dura. Si asserisce che mettendo un pezzo di vetro verde nella pentola la carne diventi più tenera. Forse gioverà più il solito sale messovi prima che bolla. Sepolta la carne nello stabbio o in terra esposta al sole o fasciata in un panno di lana imbevuto d'acqua calda o tenuta nel letto ove si dorme od in un luogo egualmente caldo giova alla sua tenerezza. S'infrollisce la carne pur anche con batterla e nel lasciarla posare prima di cuocerla: s'infrollirà maggiormente se volendo arrostire un animale metterete delle noci secche nel di lui ventre: Ad un pollo vivo fate tracannare un bicchiere d'aceto; dopo un quarto d'ora uccidetelo e mettetelo pur nella pentola, che sarà frollo. Se crediamo al Porta gli animali dissanguati infrolliscono più presto. Per la qual cosa ei ci consiglia per rendere più teneri i fagiani, le oche, le anitre, le coturnici ed altri uccelli di farli uccidere dagli sparvieri, avendo egli notato che gli uccelli in tal foggia uccisi erano nella circonferenza del corpo privi di sangue, radunatosi intorno al cuore per la paura della sparviero uccello nemico. I buoi pur anche se combattano e sieno uccisi da un orso o da un leone diventano sì teneri che la loro carne squagliasi in bocca. Perciò

il

il medesimo Porta consiglia a far trattenere nella paura della morte le bestie alcun tempo acciò diventino più tenere. Una gallina poco assuefatta al volo cacciata giù da un' alta torre si dibatte coll' ali e timorosa della morte se in quel punto venga uccisa diviene tenerissima. Così un vecchio colombo caduto in un pozzo ed ivi annegato divenne tenero quanto quelli da nido, ed i gallinacci appesi con una cordicella per il naso alla sella d'un cavallo dal timore continuo della morte e dal dolore alla fine del viaggio si sono trovati morti e tenerissimi. Questi sono i segreti del Porta. Non è più alla moda e con ragione il credere che per simpatia s'infrolliscano le carni, sicchè passaremo sotto silenzio il segreto del cuoco di Aristione rapportato da Plutarco che intenerì un gallo vecchio appendendolo pei piedi ad un ramo di fico; e che l'orobanche la quale arrampicandosi su i legumi li strozza nel campo, debba ammollirli nella pentola cuocendo con essi. Vedi *Orobanche*. La luna ha perduto il suo credito, onde le carni appese di notte al lume d'essa non infrollisconsi punto di più di quello che s'infrollirebbono all' oscuro. Rimetteremo soltanto da verificarsi dall'esperienza se la lappola od il lappazio e la radica di ortica silvestre cotte colla carne la rendan più tenera: l'autorità di Plinio mi rende ciò probabile. V. *Conservare*, *Brodo*.

Carnella. Sorta di fungo che nasce sugli alberi. V. *Agarico*.

Carniccio. La parte di dentro della pelle degli animali ed ancora quella smozzicatura, o ritagli, che se ne leva facendosi la cartapecora o guanti o altro, detta propriamente limbelluccio. Facendolo bollire se ne estrae una colla che si usa in molte arti e in ispecie dai pittori per li colori a guazzo.

Car-

Carniere, lat. *Pera*, fr. *Gibeciere*. Foggia di tasca propria per li cacciatori per riporvi la preda fatta e si porta cinta alla vita sui fianchi. La parte esteriore lavorata a rete fa che il selvatico o l'uccellame che in esso si porta non si riscaldi tanto.

Fine del Tomo Secondo.



